Etude sur la viticulture et sur la vinification dans le département de la Charente

ÉTUDE

SUR

LA VITICULTURE

ET SUR

LA VINIFICATION

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE

PAR

M. CLÉMENT PRIEUR

MAIRE D'ANAIS, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, SCIENCES, ARTS
ET COMMERCE DE LA CHARENTE



PARIS
IMPRIMERIE JOUAUST
RUE SAINT-HONORÉ, 338

M DCCC LXVII

ÉTUDE

SUR

LA VITICULTURE

ET SUR

LA VINIFICATION

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE

ÉTUDE

SUR

LA VITICULTURE

ET SUR

LA VINIFICATION

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE

PAR

M. CLÉMENT PRIEUR

MAIRE D'ANAIS, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, SCIENCES, ARTS ET COMMERCE DE LA CHARENTE



PARIS
IMPRIMERIE JOUAUST
RUE SAINT-HONORÉ, 338

M DCCC LXVII

La Société d'agriculture, sciences, arts et commerce de la Charente, dans sa séance du 15 février 1864, sur la proposition de son président M. Gellibert des Seguins, député au Corps législatif, membre du Conseil général, a ouvert un concours de viticulture et d'œnologie, et choisi pour sujet : LA VITICULTURE ET LA VINIFICATION DANS LA CHARENTE.

La question posée était ainsi formulée :

« *Étude sur la viticulture et la vinification dans le département*
« *de la Charente.*

« *Les concurrents devront traiter cette question en examinant*
« *l'état actuel de la viticulture et de la vinification, et en signa-*
« *lant les améliorations réalisables, au point de vue du choix des*
« *cépages, de la climature, de la nature du sol, de la qualité et de*
« *la conservation des produits, et des débouchés commerciaux.* »

L'Étude que je publie aujourd'hui, soumise à ce concours, y a obtenu une médaille d'or.

CLÉMENT PRIEUR,
Maire d'Anais.

Angoulême, 21 septembre 1866.

ÉTUDE

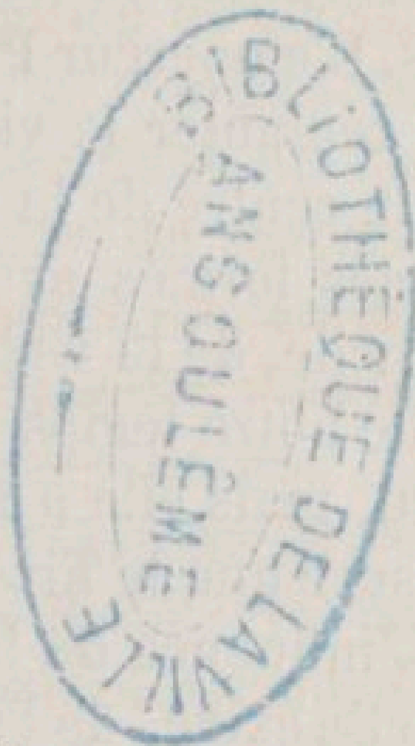
SUR

LA VITICULTURE

ET SUR

LA VINIFICATION

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE



CHAPITRE I.

Historique de la vigne.

« La culture de la vigne et l'art de faire du vin avec le « fruit qu'elle produit remontent aux temps les plus anciens « dont les hommes aient conservé la mémoire (1). »

Selon la Genèse, chapitre IX, Noé planta la vigne quelque temps après le déluge, et, ayant exprimé son fruit pour en faire du vin, il en but et s'enivra.

On pourrait presque dire que la culture de la vigne précéda la civilisation, et qu'elle contribua surtout à la fixer

(1) Deslongchamps.

dans notre barbare occident. Elle envahit la Grèce, puis l'Italie et l'Espagne. Les Phocéens l'importent dans leur colonie nouvelle, à Marseille, fondée vers l'an 600 avant J.-C., et de là sa culture s'étend et se propage dans tous les lieux de la Gaule où son fruit peut mûrir. Au temps de Pline, les vins de la Gaule étaient estimés en Italie, et la vigne était une source de prospérité pour la grande colonie romaine. Malheureusement pour nos aïeux et pour la civilisation, elle eut son proscripteur, et dut expier ses bienfaits par son martyre. A la suite d'une ou de plusieurs années où la récolte de la vigne avait été aussi abondante que la récolte du blé avait été précaire, Domitien donna l'ordre d'arracher toutes les vignes qui se trouvaient dans les Gaules, sous prétexte que sa culture nuisait à celle des céréales et était de nature à provoquer la famine. Cette proscription dura deux cents ans. L'empereur Probus, en 281, rendit aux Gaulois la faculté de replanter la vigne, et « bientôt les provinces du midi et « du centre de la Gaule se couvrirent de nouveaux vigno- « bles formés avec des plants apportés de l'Italie, de la « Sicile, de la Grèce, des côtes d'Afrique, etc. »

De notre temps encore, la vigne a ses Domitiens au petit pied, mais elle a ses Probus aussi, et le préjugé s'efface à mesure que le niveau des intelligences grandit.

L'influence de la culture de la vigne, du travail assidu qu'elle exige, de l'aisance qu'elle répand, se manifeste d'une manière sensible chez nos populations agricoles par les symptômes les plus consolants pour l'homme d'État et pour le bon citoyen : une santé robuste, une gaieté franche, l'amour de l'ordre et d'une liberté sans licence, par-dessus tout l'esprit de conservation et l'affection pour le sol natal, telles sont les qualités qui distinguent le vigneron.

Les premiers peuples errants et barbares ne durent même pas soupçonner la possibilité de cette immobilisation de la famille et de la propriété. De nos jours les tribus africaines errent encore à la recherche d'un sol nouveau pour une récolte nouvelle... ; mais il sera peut-être donné à la vigne d'opérer encore ce prodige : de fixer au sol l'Arabe nomade, le Bédouin maraudeur.

La culture de la vigne fut en honneur dès les premiers âges. Saint Martin, au IV[e] siècle, avait fait planter des vignes en Touraine, et saint Rémy, qui mourut en 533, laissa par testament à diverses églises les vignes qu'il possédait dans les territoires de Reims et de Laon. Les rois avaient leurs vignobles à chacun de leurs palais, avec tonneaux vinaires et pressoirs pour faire fermenter la vendange et la pressurer. Les capitulaires de Charlemagne nous donnent la preuve que cette culture fut encouragée de son temps; la chronique nous apprend encore que l'enclos du Louvre, comme celui de toutes les habitations royales, fut planté de vignes. Louis le Jeune fit don, en 1160, au chapelain de Saint-Nicolas-du-Palais, de six muids de vin par an, du cru de l'*Ile-aux-Treilles;* cette île était au milieu de Paris, et l'une des deux à l'extrémité desquelles fut commencée la construction du Pont-Neuf, en 1578. Les ducs de Bourgogne, au moyen âge, s'adjugeaient le titre de *souverains des meilleurs vins de France*, et la cour pontificale, après l'abandon d'Avignon, ne put se passer à Rome des vins français, qu'elle estimait bien supérieurs à ceux d'Italie.

Ajoutons aussi « qu'il existe dans les environs de Vendôme un clos de vigne appelé clos d'Henri IV, parce « qu'il a fait partie du patrimoine de ce prince. Ce clos était « planté d'une sorte de raisin nommé *suren* (1) dans le « pays, et qui produit un vin blanc très-agréable à boire. « Henri IV aimait ce vin et il en faisait venir pour sa « table, ce qui fit qu'il parut délicieux aux courtisans et ce « qui le mit à la mode pendant le règne de ce monarque. « Louis XIII n'ayant pas pour le vin de *suren* la prédilection « que son père avait, ce vin perdit sa renommée. Dans la « suite, on crut que c'était le village de Suresnes, près de « Paris, qui avait produit le vin qu'on buvait à la cour de « Henri IV (2). »

(1) Sans doute le même cépage qui se cultive encore dans certains vignobles et que quelques ampélographes écrivent *surin*.

(2) Cette citation et quelques-uns des détails qui précèdent sont extraits de l'excellent article encyclopédique de M. Deslongchamps.

Le cadre de cet ouvrage ne nous autorise pas à multiplier ces citations, mais elles suffisent pour prouver et la haute antiquité de la culture de la vigne, et l'honneur en lequel on la tint en tous les temps.

Disons toutefois que, en dehors même des édits plus ou moins absurdes qui l'ont proscrite à diverses époques, elle eut ses moments de défaveur et de décadence. Dans un temps où tout manquait à la fois à la viticulture : le crédit, une consommation vaste et surtout les voies de communication et les moyens de transport, il arriva quelquefois que l'abondance même fut sur le point d'être considérée comme une calamité. C'est qu'en effet, en ces moments, les frais de toute nature augmentent dans de fortes proportions, le prix des futailles s'élève en raison de l'abondance même de la récolte, et l'on a vu souvent la recette présumée absorbée à l'avance par l'acquisition des récipients (1).

(1) En 1834, les négociants en vins trouvaient aisément à échanger contre deux hectolitres de vin une futaille de cette capacité.

CHAPITRE II.

Considérations générales.

Influence du climat. — La vigne peut végéter sous toutes les latitudes; cependant, elle ne donne des produits avantageux que sous le climat tempéré. Ainsi sa culture ne s'étend pas au delà du 33e degré de latitude méridionale et s'arrête au 52e de latitude septentrionale. Entre ces points extrêmes et sous les latitudes les plus opposées, elle produit des vins délicieux : le constance, au Cap ; le tokaï, en Hongrie ; l'alicante, en Espagne ; le champagne, en France, le bordeaux, le Lacrima-Christi, etc, etc..., formeraient, réunis, un brillant aréopage des vins les plus exquis, et pourtant récoltés dans des conditions climatériques bien différentes.

Il semblerait donc, au premier abord, que le climat ne peut influer que médiocrement sur les vignobles ; mais cette proposition est plus spécieuse que fondée sur une juste appréciation de la réalité. Le mot *climat* désigne une réunion d'éléments atmosphériques spéciaux à une région donnée. La chaleur, l'air, l'eau, le soleil, le sol, sont les facteurs de la résultante, qui peut varier à l'infini, selon que l'un ou l'autre de ces éléments vient à manquer, ou selon que la proportion de l'un ou de l'autre varie. Une montagne élevée mo-

difie sensiblement les conditions climatériques des lieux qu'elle avoisine, selon qu'elle les abrite des vents du nord, ou qu'elle intercepte, par rapport à eux, les rayons bienfaisants du soleil. Une vallée, un fleuve, la proximité de la mer, les accidents naturels du sol, sa composition géologique, sont autant de causes qui influent sur les climats et qui constituent des différences marquées dans les produits naturels de la terre pour des lieux cependant rapprochés.

Des circonstances qui peuvent influer sur la prospérité d'un vignoble. — Au nombre des circonstances qui peuvent, en dehors du climat, influer sur la prospérité d'un vignoble, nous placerons presque sur la même ligne les suivantes : la fécondité du sol, la qualité des produits, les débouchés commerciaux. Lorsque ces trois conditions sont réunies, c'est-à-dire là où la nature s'est montrée prodigue et l'administration vigilante, tout ne dépend plus que du plus ou du moins d'intelligence dans les soins et les travaux de toute nature que la vigne exige de la part des vignerons pour procurer un maximum de revenus agricoles qu'aucune autre culture ne saurait atteindre.

La Charente possède les éléments essentiels et renferme les conditions nécessaires à toute prospérité viticole. — En ce qui concerne les eaux-de-vie dans l'arrondissement de Cognac, dans une partie de ceux de Barbezieux, d'Angoulême et même de Ruffec, on peut affirmer que la Charente possède ces éléments essentiels de prospérité viticole dans toute leur plénitude. Et si pour les vins rouges ces avantages sont moins marqués, du moins est-il permis de dire que partout où nos vins ont pénétré et où on a respecté leur pureté, ils ont pu s'acquérir une réputation qui les classe parmi les bons vins ordinaires de consommation moyenne.

Encore devons-nous ajouter que la vinification laisse à désirer sous certains rapports, et que les vins ne sont l'objet d'aucuns soins particuliers postérieurement à la décuvaison. Nous reviendrons sur ce sujet, que nous considérons comme

un des plus importants de notre tâche, car il ne suffit pas de produire, il faut encore écouler sa marchandise; et, pour arriver à ces fins, deux conditions sont nécessaires: produire bon et économiquement.

La culture de la vigne a pris une grande extension dans la Charente, et, depuis un quart de siècle seulement, elle s'est accrue dans des proportions considérables. Des coteaux arides et jusque-là stériles ont été plantés, et donnent aujourd'hui des vins estimés.

La qualité de ces produits est modifiée par deux causes principales : *la constitution géologique du sol et la nature des cépages.*

Influence du sol sur la qualité des vins. — Il est incontestable que la nature du sol influe d'une manière très-sensible sur la qualité des vins. Il importe donc, avant de procéder à la plantation d'un vignoble, de se rendre un compte exact de la composition géologique du sol sur lequel on veut planter. Un vigneron exercé se trompe rarement dans une circonstance comme celle qui nous occupe, et c'est surtout de ce côté qu'il faut chercher la lumière. Non pas que nous voulions dire que la science soit impuissante ici, mais parce que nous prétendons que les conseils d'un praticien exercé peuvent suffire, *dans ce cas particulier*, et qu'il nous importe peu, finalement, que tel individu puisse opérer une analyse chimique, si son jugement, basé sur la pratique acquise, lui en dit assez.

Les divers éléments qui constituent la couche arable se mélangent en des proportions variables, qui rendent un dosage précis et systématique impossible.

Dénomination du sol. — La classification du sol en agriculture, quoique basée sur des données scientifiques, est cependant toute de convention. Ainsi, on est convenu d'appeler *sol calcaire* un sol où le *calcaire* domine; on appelle terrain *argilo-calcaire* celui où l'argile est mélangée dans certaines proportions au calcaire, etc...; mais on s'est bien gardé d'assigner des limites absolues à ces mélanges, et l'on

a bien fait, car, en vérité, cela ne mènerait à aucun progrès et ne ferait que compliquer l'œuvre du cultivateur.

Ainsi donc, un sol étant donné, il importe d'en spécifier la nature, et l'œil du vigneron saura discerner ses facultés spéciales au premier examen. Mais son attention doit se porter également sur toutes les circonstances qui peuvent influer sur la réussite de la plantation et sur la qualité des produits futurs.

Qualités du sol requises pour la création d'un vignoble. — En fait de terrains propres à la vigne, nous serions tout disposé à nous écrier : *Donnez-moi un bon sous-sol et je vous passerai la couche arable.* C'est que le sous-sol joue un rôle capital dans la vie d'un vignoble.

Du sous-sol. — Il faut que les racines de l'arbuste s'y répandent à l'aise et fouillent toutes les fissures des roches où se distillent les sels nécessaires à sa bonne végétation ; il faut que les racines puissent y grossir, s'allonger ou se ramifier en de nouvelles racines destinées à procurer au cep une nouvelle vie.

Dans les terrains calcaires dont le sous-sol est disposé par couches stratifiées ou amalgamées et intercalées d'un mélange *argilo-calcaire*, terrains communément appelés *groies*, et qui constituent les bonnes terres à vignes dans la Charente, il n'est pas rare de trouver des racines à un mètre de profondeur et plus ; tandis que l'*argile* pure ou le *tuf* se laissent difficilement entamer, ou ne procurent en tout cas qu'une vie languissante ou de courte durée.

CHAPITRE III.

Des causes qui peuvent influer sur le peu de durée des vignes.

On se plaint généralement des vides nombreux qui se montrent de bonne heure dans les vignes de création récente, et on observe que les ceps périclitent avant l'âge; ne serait-ce pas que le sol sur lequel on a planté a déjà porté de la vigne, et que la culture qui a suivi a été insuffisante à reconstituer dans le sol les éléments que la première période culturale lui a enlevés? Nous devons supposer en théorie qu'une vigne peut prospérer sur un terrain tant que les éléments utiles se rencontrent en quantités suffisantes dans le sous-sol; qu'elle dépérit à mesure que ces éléments disparaissent ou se raréfient; qu'elle meurt s'ils viennent à manquer complétement. Or, comme il arrive toujours qu'une vigne n'est arrachée que lorsqu'elle est devenue, par la faiblesse de ses produits, une charge plutôt qu'un profit, il arrive aussi, nécessairement, que le sol qui la portait sera de longtemps impropre à la culture de la vigne, à moins, toutefois, que, par des soins entendus, de fortes fumures et une culture améliorante, on ne soit par-

venu à restituer à ce sol son aptitude et sa fécondité premières.

Malheureusement cette manière de procéder est l'exception ; la règle, c'est de cultiver la terre de façon à épuiser la couche arable par la culture répétée des céréales, comme on a épuisé le sous-sol par la culture de la vigne, et de replanter cinq ou six ans plus tard une vigne dont la reprise sera lente et coûteuse, et dont l'existence douteuse fera le tourment de celui qui l'aura plantée.

Soins à apporter aux sols qui ont déjà porté des vignes. — Lorsque l'on veut remplacer une vieille vigne par une nouvelle, il importe surtout de l'arracher aussi profondément que la nature du sous-sol le permet, afin d'en extraire le plus grand nombre possible de racines : à cet effet, dans beaucoup de terrains, les fouilleuses et les défonceuses peuvent rendre de grands services ; puis de faire subir au sol une rotation dans laquelle les plantes sarclées auront une large part, et de terminer par une prairie artificielle fortement fumée.

La vigne s'accommode de tous les terrains. — L'humidité est le plus grand ennemi de la vigne. — En compulsant la nomenclature des sols qui supportent les vignobles de renom, il est facile de juger que la vigne s'accommode de tous les terrains. Le sol du vignoble de Tokaï est de composition basaltique et d'une *friabilité* qui serait ailleurs une cause d'insuccès ; le sol du *Médoc* est un composé d'argile, de quartz, de silice et de calcaire ; tel est encore le coteau de l'Hermitage et de Saint-Péray. Les terrains du Var et de l'Anjou sont en partie schisteux ; volcaniques ceux du Vivarais et du Rhin ; crayeux ceux de la Champagne. Mais il est une condition essentielle qu'on ne doit jamais perdre de vue, c'est que l'humidité est le plus grand ennemi de la vigne, et que l'on ne doit pas planter les bas-fonds ni les terrains dont le sous-sol est imperméable, à moins qu'on ne soit parvenu à les dessécher au moyen du drainage ou de tous autres travaux d'assainissement.

De l'exposition du sol. — *Groies légères.* — *Terrains ardents.* — L'importance d'une bonne exposition du sol varie selon les circonstances : pour une *groie* légère, ardente, l'exposition du midi sera le plus souvent une source d'accidents fâcheux pour la récolte et une cause de l'épuisement prématuré des ceps. C'est à cette exposition, dans ces sortes de terres, que sévit avec le plus de rigueur cette étrange maladie que nous nommerions volontiers, et par analogie, *la paralysie de la vigne*, parce qu'elle frappe isolément, sans cause apparente et d'une mort soudaine le cep le mieux portant. Le mal est si prompt, le dénoûment si rapide, que le vigneron s'écrie inévitablement, lorsqu'il rencontre un cep dans l'état que nous venons de décrire : *Il a été brûlé par un éclair.* Ces sortes de terres, dont nous avons un spécimen sous les yeux, donnent rarement dans ces conditions des produits rémunérateurs, et le plus sage est de les réserver pour les céréales, qui y réussissent assez bien, de même que les légumineuses et surtout le sainfoin, qui y viennent à merveille.

Terrains argileux ou froids. — Il en serait autrement si l'on avait affaire à une terre argileuse ou terre blanche qui n'a pas trop de tous les rayons bienfaisants d'un ardent soleil pour réchauffer sa nature froide et peu expansive.

De telles terres, exposées au nord, ne donneraient que des produits tardifs et de peu de valeur; tandis qu'à l'exposition du midi, et même de l'*est* ou de l'*ouest*, elles sont des plus favorables à la vigne, qui donne là, sinon la meilleure vendange, du moins la plus belle et la mieux conservée. La vigne y pousse tardivement, et par conséquent a moins à redouter les effets de la gelée; la surface blanche du sol reflète les rayons du soleil au lieu de les absorber; l'action de la chaleur y est toujours bienfaisante et jamais désastreuse. Le raisin y *grille* peu, et le *pourri* y exerce toujours moins de ravages que dans les sols précoces.

Sous notre climat tempéré, et à part ces deux natures extrêmes de terrains, on rencontre de bonnes vignes à toutes les expositions.

Nécessité de compenser par la nature des cépages la précocité ou la tardivité naturelle des sols. — Mais ceci n'est exact qu'autant que l'on compare entre elles des vignes plantées de cépages de même ordre. Dans toute plantation, en effet, on devra bien observer que l'exposition du nord doit être proscrite pour les cépages tardifs, tandis qu'elle devra être préférée pour les cépages hâtifs, de manière à arriver, pour toutes les vignes d'une même exploitation, à une maturité simultanée et autant que possible régulière.

La ligne de conduite du vigneron sera bien différente, selon qu'il visera à la quantité ou à la qualité des produits. — Il existe d'ailleurs deux systèmes de culture bien distincts, et la conduite du vigneron devra être bien différente selon qu'il aura en vue l'abondance des produits ou leur qualité.

Il importe donc avant tout de déterminer nettement la voie que l'on veut suivre, d'y méditer longtemps, et de s'entourer de toutes les lumières scientifiques et pratiques qui sont à sa portée avant de s'y engager, car le retour est difficile, quelquefois ruineux, toujours onéreux.

Dans le premier cas, les fortes terres, plantées en cépages rustiques et communs, donneront les produits les plus abondants, mais les moins estimés; dans le second, les terres de consistance légère, bien exposées et plantées de cépages de choix, donneront les produits les plus fins, et par conséquent les plus estimés.

Nous énumérerons plus loin les autres causes qui peuvent influer sur la qualité des produits d'un vignoble, et subsidiairement nous indiquerons la voie qui nous semble la plus avantageuse à notre contrée, en déduisant les motifs qui nous engagent à pousser les vignerons dans une voie plutôt que dans l'autre.

Influence des cépages. — *Les causes qui influent sur la qualité des vins sont multiples et infinies.* — L'influence des cépages sur la qualité des produits, quoique reconnue dans tous les temps, ne fut cependant jamais mieux établie que depuis les publications du savant docteur J. Guyot.

Nous ne saurions aller cependant jusqu'à prétendre que par la culture du *Cabernet* nous puissions faire du bordeaux, pas plus que du bourgogne par la culture des *Pineaux*, et du champagne par la culture du *Plant-Duré*. Nous pensons, au contraire, que les produits de la vigne subissent l'influence complexe du milieu dans lequel vit l'arbuste, du sol qui le nourrit, du cépage qui le produit, du climat qui le fait mûrir, et nous pouvons ajouter encore de la culture à laquelle il est soumis, et du mode de vinification.

La qualité d'un vin résulte donc de l'action combinée de tous ces éléments; or, comme ces éléments varient non-seulement dans des proportions relatives, mais encore dans leur composition propre, on comprend aisément que la qualité des vins doit varier à l'infini.

La variété dans la qualité des vins est-elle un bien, est-elle un mal? — Maintenant, devons-nous dire si cette variété des vins est un bien ou un mal ? A notre avis, ce qui est dans la nature ne saurait être un mal, puisque c'est l'œuvre de la Providence, et que ses desseins échappent le plus souvent à nos intelligences limitées. En second lieu, et dans la pratique des choses, il est bien évident que la diversité des crus appelle sur chaque contrée et simultanément sa classe spéciale de consommateurs, avec son tempérament, ses habitudes, ses goûts et ses préjugés, d'où suit naturellement un courant d'affaires qui fait la prospérité du commerce et qui entretient dans nos campagnes le mouvement et la vie.

CHAPITRE IV.

Des crus charentais.

Le département de la Charente, dit M. Coquand, « se « trouve divisé en deux régions distinctes autant par l'as- « pect général, par la nature différente du sol et par le cli- « mat, que par le langage et le costume de leurs habi- « tants (1). »

La région est, dernier contrefort de la Marche et du Limousin, domine le reste du département, qui s'incline vers l'ouest en une pente insensible pour aboutir aux plaines de la Saintonge et de l'Aunis, qui se terminent elles-mêmes à la mer.

Arrondissement de Confolens. — *Une petite Sibérie.* — *Montrollet et le père Chambragne.* — Cette région a son rôle bien marqué dans le climat dont jouit la partie ouest du département appelée aussi par opposition *Pays-Bas*. Son élévation protége ces dernières contrées contre le vent d'*est*, dé-

(1) Coquand, *Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique du département de la Charente*, tome I, page 41.

signé vulgairement sous le nom de *bise limousine*, et qui se partage avec le vent *nord-ouest*, dit de *galerne*, l'animadversion du public agricole charentais (1). Celui qui écrit ces lignes se rappellera toujours les souffrances endurées dans une pérégrination qu'il fit à cette extrémité du département, et par une journée d'hiver, à Montrollet, bourg situé sur un point culminant, en face la montagne du Blond, avec une vallée profonde entre les deux où se jouaient un vent glacial, la neige et les frimas ; un instant il eût pu se croire dans une Sibérie quelconque, si ce n'eût été le vin généreux qui lui rappelait le canton natal, la patrie, et la galette de sarrasin du père Chambragne, qui lui rappelait l'hospitalité traditionnelle de notre pays.

Les vignobles de Brigueuil, de Saulgond, d'Étagnat. — Cependant, à peu de distance de Montrollet, sur la commune de Brigueuil, canton de Confolens, et sur quelques parcelles de terre inclinées à l'ouest ou au midi, on a créé quelques petits vignobles dont les produits se consomment sur place. A Saulgond, canton de Chabanais, la culture de la vigne est plus importante ; à Étagnat, le beau vignoble du comte Dupont fournit une moyenne très-respectable de vins légers en couleur et peu alcooliques, qui s'écoulent dans les lieux environnants.

A mesure que l'on se rapproche de l'arrondissement d'Angoulême, le sol devient plus propice à la vigne, et les coteaux qui bordent le Son et la Sonnette, les plateaux qui couronnent les bassins de ces deux rivières et de leurs affluents, s'émaillent çà et là de vignes d'assez belle venue.

Nous avons pu voir sur quelques points des terrains en pente et couverts, il y a peu d'années, d'ajoncs et de châtaigniers, plantés en vignes vigoureuses et d'un produit relativement avantageux.

(1) La *bise limousine* domine dans les plus mauvais jours de l'hiver. Le vent de *galerne* est surtout redoutable au mois de mai, à l'époque des gelées blanches, qu'il favorise.

Il est vrai que les sols en question contiennent en de fortes proportions du calcaire, et que le sous-sol est perméable, condition essentielle, comme nous l'avons dit, à toute plantation fructueuse; mais il existe beaucoup de terrains de composition identique qui donneraient des résultats aussi satisfaisants en des mains plus industrieuses et plus intelligentes.

En général, on cultive sur le même champ les cépages rouges et les cépages blancs, et on obtient, par leur mélange dans les tonneaux vinaires, un vin léger appelé *vin gris*, peu agréable à boire sans doute, mais qui ne laisse pas que de rendre quelques services aux populations de cette contrée en leur procurant une boisson saine et d'un prix peu élevé. Nous avons pu acquérir la conviction, par la dégustation fréquente des vins de cette contrée, que ce mélange était, ici, rationnel et bien ordonné. Les vins faits exclusivement de raisins rouges ont un goût de terroir prononcé; ils sont froids, d'une faiblesse alcoolique qui ne leur permet guère de dépasser le mois de mai. Les raisins blancs, qui donnent un vin moins chargé de matières albumineuses, et qui sont plus alcooliques, corrigent en partie ces défauts (1).

Les principaux cépages qu'on y cultive sont le *saint-rabier* et le *mérignac*, appelé aussi *blanc Limousin*, ou encore, et improprement, *balzac blanc*. Le premier cépage est recherché pour sa fertilité; il donne un vin assez alcoolique, mais chargé de matières albumineuses et fermentescibles qui rendent sa conservation difficile. Mais l'abondance de son produit rachète un peu sa mauvaise qualité aux yeux des propriétaires de cette contrée, qui trouveraient cependant quelque avantage à lui adjoindre un cépage plus fin, et dont l'influence sur la qualité du vin pût atténuer en partie celle du terroir; telle serait, par exemple, la *mondeuse*

(1) Les villes de Saint-Junien (Haute-Vienne), de Confolens, de Chabanais, etc., consomment une assez grande quantité de *vins blancs* et de *vins gris* qu'elles tirent des vignobles de Saulgond, d'Étagnat, de Brigueil, de Saint-Maurice, etc.

de Savoie, qui nous semblerait convenir au sol et au climat de cet arrondissement.

Les améliorations que nous signalerons dans le cours de ce travail à propos de la culture de la vigne dans les autres vignobles du département pouvant s'appliquer également à ceux qui nous occupent, nous renvoyons, pour ces détails, aux chapitres relatifs à chaque opération viticulturale.

Avenir agricole de cet arrondissement. — Toutefois, et pour répondre à quelques objections qui se sont peut-être produites dans l'esprit du lecteur, tant sur l'aptitude viticole du sol qui nous occupe que sur son avenir agricole, nous n'hésitons point à affirmer que la culture de la vigne doit se restreindre, dans l'arrondissement de Confolens, aux sols les plus pierreux, et par conséquent les plus sains et les plus aérés; d'où il résulte forcément que les vignobles que nous avons énumérés et ceux qu'on pourrait dans la suite leur adjoindre resteront comme des *oasis* au milieu du terrain granitique et schisteux de cet arrondissement.

Imperméabilité du sous-sol. — Nous avons dit au chapitre II de cette étude, en parlant des sols propres à la culture de la vigne, quelle est l'importance du sous-sol, et quel rôle il joue dans la question qui nous occupe; c'est précisément cette condition essentielle qui fait ici généralement défaut. Dans la plus grande partie des terrains de l'arrondissement de Confolens, le *sous-sol* est composé d'une couche d'argile qui s'oppose à l'infiltration des eaux ; les coteaux eux-mêmes subissent cette loi générale, à tel point que les prairies naturelles recouvrent leurs flancs d'un vert et épais gazon, qui constitue une des principales ressources de cette contrée en la rendant particulièrement propre à l'élève du bétail.

D'ailleurs on peut bien, par un mélange judicieux des terres ou par des amendements, modifier la nature d'un sol et le rendre apte à produire des céréales, des graminées et quelques légumineuses qu'il n'eût jamais produites sans ces améliorations foncières ; mais on ne saurait modifier un

fond radicalement impropre à la vigne au point d'y rendre cette culture prospère et lucrative.

La mutualité dans la production. — Or, il est admis de nos jours, en agriculture comme en industrie, que chaque contrée doit, en thèse générale, borner son ambition à la culture et à l'exploitation de ses produits naturels. A mesure que la civilisation grandit, à mesure que l'humanité marche dans les siècles, l'intelligence universelle se modifie, et la mutualité des services, la solidarité des intérêts lui apparaissent comme les grands leviers destinés non pas à mettre un terme à ses labeurs, mais à prévenir les crises, à atténuer les souffrances sociales.

Si, en effet, tel pays peut produire naturellement et sans efforts les céréales, n'est-il pas évident qu'il y aura avantage à consacrer son sol à cette culture plutôt que de le violenter pour lui arracher en efforts onéreux et souvent stériles un produit pour lequel il n'a aucune affinité? Si dans telle contrée la vigne, malgré les soins dispendieux qu'elle exige, a peine à mûrir ses fruits et ne donne qu'un vin détestable et délaissé du commerce, n'est-il pas évident encore que s'engager dans cette voie ce serait méconnaître ses intérêts et faire peu de cas des leçons de l'expérience?

La chaux et les céréales. — L'avenir, pour l'arrondissement de Confolens, ne saurait donc résider dans la culture de la vigne. Mais cette culture, considérée même accessoirement, peut y devenir un auxiliaire avantageux. La nature, d'ailleurs, a mis à la portée de ses habitants des éléments puissants de richesse, que le progrès moderne tend à développer sans cesse. Les amendements calcaires (1) sont en

(1) Dans ces dernières années surtout, l'usage de la chaux s'est généralisé dans l'arrondissement de Confolens; voici comment on l'emploie : Le dosage est déterminé par la nature du sol, et d'autant plus élevé que le sol est plus humide ou plus pauvre en élément calcaire. La chaux est conduite dans les champs et déposée en

train d'y transformer la culture des céréales, et la consommation de la viande assure un débouché avantageux au nombreux bétail qu'on y élève ou qu'on y soumet à l'engraissement.

La culture de la vigne devient plus lucrative à mesure que l'on se rapproche de l'arrondissement d'Angoulême. — Nous avons dit qu'à mesure que l'on se rapprochait de l'arrondissement d'Angoulême, la culture de la vigne devenait plus lucrative et par conséquent prenait plus d'extension. Les communes de Saint-Mary, des Pins, de Taponnat-Fleurignac, de Saint-Adjutory, en sont des exemples. Les vins, quoique faibles, prennent cependant plus de corps, et leur consommation s'étend davantage.

STATISTIQUE VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT DE CONFOLENS.

Nombre d'hectares de vignes		4,950
Valeur vénale moyenne de l'hectare		443 fr.
Quantité produite, année moyenne	vin rouge	22,067 hectol.
	vin blanc	23,058 »
Quantité exportée de l'arrondissement		2,000 »

ARRONDISSEMENT DE RUFFEC. — L'arrondissement de Ruffec, dont le sol, dans sa partie septentrionale, participe de celui du Poitou, produit, dans sa partie O. et S. O., canton de Mansle et canton d'Aigre, des vins rouges assez estimés comme vins de table; les vins blancs de chaudière du canton d'Aigre font classer les eaux-de-vie de cette contrée dans la catégorie des *bons Bois* et les rendent dignes peut-être d'un classement plus avantageux. Les vins du canton de Villefagnan et de Ruffec sont moins estimés.

petits tas que l'on recouvre d'une légère couche de terre; lorsqu'elle est suffisamment hydratée, ce qui a lieu dans l'espace de huit à quinze jours, on la répand à la pelle et on l'enveloppe par un léger labour.

Cépages cultivés, noirs : *balzac*, *petit noir*, *prunelé*; — blancs : *folle blanche et jaune*, *chalosse*, *balzac et sauvignon*.

STATISTIQUE VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT DE RUFFEC.

Nombre d'hectares de vignes.		11,103 hectares.
Valeur vénale d'un hectare		1,287 fr.
Produit moyen.	vin rouge.	104,539 hectol.
	vin blanc	100,471 »
Quantité convertie en eau-de-vie.		74,077 »
Quantité exportée en. .	vin.	37,925 »
	eau-de-vie.	5,039 »

ARRONDISSEMENT D'ANGOULÊME. — L'arrondissement d'Angoulême est celui des arrondissements de la Charente qui produit la plus grande variété de produits. La qualité, ici, varie selon l'altitude du lieu. Les lieux bas, ou fortes terres, produisent des vins étoffés comme couleur, mais généralement plats et d'une conservation difficile; les lieux élevés, les terres légères ou bonnes groies donnent les vins les plus estimés et les plus recherchés du commerce.

Le canton de Saint-Amant-de-Boixe. — Xambes, Vervant, Coulonges, Saint-Amant-de-Boixe, Villejoubert, Tourriers, Montignac, Vars, Anais, produisent d'excellents vins rouges, assez foncés, généralement très-corsés et d'une conservation facile. Aussac, Nanclars, le Maine, produisent des vins rouges secs d'une consommation agréable. Ambérac, la Chapelle, Vouharte, Chebrac, Marsac, donnent des vins rouges estimés et de bons vins blancs de chaudière.

Le Roc de Vars. — Le plateau qui divise le bassin de la Charente de celui de l'Argence, dont les points extrêmes et culminants sont l'ancien télégraphe aérien, commune de Vars, et le hameau de la Touche, commune d'Anais, supporte le vignoble dit du *Roc de Vars*, dont la vieille réputation ne s'est pas encore démentie (1).

(1) Le nom de *Roc de Vars* vient de la pente abrupte, jadis

Cépages.— Les principaux cépages cultivés sont le *balzac*, cépage rouge, et la *folle*, cépage blanc; les cépages divers intercalés, rouges : le *pineau*, le *gros* et le *petit noir;* blancs : le *saint-pierre* , le *balzac blanc;* le *sauvignon*, la *dône*, le *bouillaud*.

Le canton de Rouillac. — Le chef-lieu du canton de *Rouillac* possède un marché périodique, le 27 de chaque mois, où se cotent les bonnes eaux-de-vie des *Bois*. Quelques-unes des communes de ce canton (1) fabriquent des eaux-de-vie *bon Bois* dont le moelleux et l'arome ne laissent rien à désirer; ce canton produit en outre des vins rouges très-estimés, dont on trouve les meilleurs] types dans les communes de Mareuil et de Plaizac.

Cépages cultivés, blancs : *folle blanche*, *folle jaune*, *balzac;* — noir : *balzac*.

Le canton de Hiersac. — Le chef-lieu du canton de *Hiersac* est également le siége d'un marché périodique à eaux-de-vie le 12 de chaque mois; les produits de ce canton sont recherchés du haut commerce.

Les vins rouges des communes de Moulidars, Asnières, Linars, Champmillon, etc., trouvent un écoulement avantageux qu'explique leur bonne qualité. (Mêmes cépages.)

Les deux cantons d'Angoulême. — Des deux cantons d'*Angoulême* le plus fertile est sans contredit le canton Nord; les communes de Saint-Yrieix, Balzac, Champniers, Mornac, Garat, Bouex, donnent quelques produits remarquables, quoique généralement plus légers et moins corsés que ceux précédemment énumérés.

semée de grosses roches, qui ferme l'horizon de la gare de Vars, du côté de l'est. Nous avons cru pouvoir comprendre sous la même dénomination tout le plateau qui en est le prolongement.

Il est vrai de dire, cependant, que les vins récoltés dans un rayon d'un kilomètre autour de l'ancien télégraphe offrent toujours le type le plus remarquable de cette zone limitée.

(1) Genac, Bignac, etc.

Le canton Sud, moins productif, en raison des vastes surfaces occupées par ses plateaux crétacés et du peu de consistance de la plus grande partie des sols cultivés, ne laisse pas d'être en progrès marqué, et les vins de Puymoyen Vœuil, Dirac, s'écoulent avantageusement dans le chef-lieu du département. Ces deux cantons produisent aussi des vins blancs destinés à l'alambic.

Cépages cultivés, noir : *balzac;* — blancs : les deux *folles* et le *balzac blanc*.

Le canton de La Rochefoucauld. — Le canton de *La Rochefoucauld*, coupé du sud au nord par la vallée de la Tardouère, si fertile en céréales et en plantes fourragères, produit dans sa partie ouest, sur les *groies* légères des communes de Jauldes et de Brie, des vins secs, peu colorés, d'une conservation facile dans les bonnes années; la commune de Brie récolte également des vins blancs d'une distillation avantageuse.

Cépages cultivés, noirs : *balzac*, *saint-rabier;* — blancs : *folle*, *balzac blanc*, *saint-pierre*.

Le canton de Montbron. — Les autres communes de ce canton se rattachent généralement par la constitution géologique de leurs sols et par la nature de leurs produits au canton de *Montbron*.

Le chef-lieu de ce dernier canton est très-productif en vins. Le vignoble de Saint-Sornin, le plus important de la contrée, fournit en assez grande quantité des vins rouges de petite consommation. Cépages noirs : *saint-rabier*, *balzac*. Les vins blancs de la Fenêtre, même commune, sont estimés.

Les produits de l'extrémité sud du canton de Montbron offrent de l'analogie avec ceux du Périgord; les communes de Mainzac, Charras, Feuillade, donnent des vins légers de couleur, mais assez corsés et durables.

Les cantons de Lavalette et de Blanzac. — Les cantons de Lavalette et de Blanzac sont fertiles en bons vins de chaudière. Cépages : *folle blanche* et *jaune*, *chalosse*, *saint-*

émilion, *balzac*. Les produits de ces cantons prennent chaque jour plus d'importance au point de vue de la quantité des vignes que l'on y plante sur des terrains jusque-là improductifs. La qualité de leurs eaux-de-vie est chaque jour mieux appréciée.

STATISTIQUE VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT D'ANGOULÊME.

Nombre d'hectares de vignes.		46,616 hectares.
Valeur vénale d'un hectare		1,082 fr.
Produit moyen en vin	rouge.	331,151 hectol.
	blanc	375,424 »
Quantité convertie en eau-de-vie.		250,562 »
Quantité exportée en .	eau-de-vie	43,697 »
	vin	145,453 »

Arrondissement de Barbezieux.—Les cantons de *Barbezieux*, de *Montmoreau*, de *Chalais*, de *Brossac*, de *Baignes*, produisent des vins blancs presque exclusivement convertis en eaux-de-vie. Dans quelques communes, cependant, on cultive avec avantage des cépages rouges qui produisent des vins de bonne qualité : telles sont, par exemple, les communes de Vignolles, Sainte-Radegonde, Condéon.

STATISTIQUE VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT DE BARBEZIEUX.

Nombre d'hectares de vignes.		11,295 hectares.
Valeur vénale de l'hectare		771 fr.
Produit moyen en vin	rouge.	58,809 hectol.
	blanc.	118,195 »
Quantité convertie en eau-de-vie.		97,298 »
Quantité exportée en. .	eau-de-vie	16,315 »
	vin.	7,692 »

Arrondissement de Cognac. — Le canton de Jarnac, sur ses coteaux de l'est et du nord-est, produit abondamment des vins rouges très-remarquables et qui s'écoulent dans la Haute-Vienne et dans la Creuse : tels sont ceux qui se récoltent dans les communes de Mérignac, de Foussignac, Chassors et Sigogne. La partie basse, à l'ouest et au sud-

ouest, produit des vins blancs qui sont convertis en eaux-de-vie.

Les cantons de Cognac, de Segonzac et de Châteauneuf produisent les eaux-de-vie types, dites de Cognac, dont la consommation s'étend au monde entier et dont la réputation est universelle, que les autres vignobles nous envient, et que la cupidité est en train de dénaturer et de compromettre par la fraude.

Cépages, noirs : *balzac;* blancs : *folle jaune*, *folle blanche*, *saint-émilion*, *colombard*, *balzac blanc*.

STATISTIQUE VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT DE COGNAC.

Nombre d'hectares de vignes		23,461	hectares.
Valeur vénale d'un hectare		2,361	fr.
Produit moyen en vin	rouge	131,243	hectol.
	blanc	458,167	»
Quantité convertie en eau-de-vie		285,392	»
Quantité exportée en	eau-de-vie	29,685	»
	vin	35,826	»

Dans cet exposé rapide des crus charentais nous avons passé légèrement sur toute la partie sud-ouest du département, sous la réserve expresse d'y revenir et de faire une étude approfondie de son sol et des produits qu'on en retire.

C'est une tâche très-ardue que celle de la classification des crus d'une contrée, où chacun apporte ses préférences et ses préjugés ; mais c'est une chose utile, et nous l'avons entreprise avec l'espoir que nous serions suivi dans cette voie. Nous n'avons négligé aucun moyen de contrôle, et nous provoquons par ces recherches celui du public.

Cependant, à mesure que nous avancions dans ce travail, nous sentions nos appréhensions grandir ; ici, encore, l'individualité laisse subsister le doute et peut provoquer l'envie. Une œuvre de cette importance ne saurait acquérir la force de chose jugée que lorsqu'elle aura reçu la consécration de l'opinion publique, et nous ne saurions mieux faire pour arriver à ces fins que d'inviter notre Société d'agriculture à imiter celle de la Dordogne en créant des con-

cours annuels pour les vins et les eaux-de-vie de notre département (1).

Cela dit, revenons à notre sujet.

Les eaux-de-vie de la Charente se classent en deux catégories principales : les *Champagnes* et les *Bois*. Ces deux catégories de produits se subdivisent elles-mêmes en des nuances nombreuses que l'on caractérise commercialement sous les titres de *Borderies*, *Grandes* et *Petites Champagnes; Fins Bois*, *Bon Bois* et *Bois Communs*. On comprend de suite combien il serait difficile *à priori* d'assigner une limite locale et franchement déterminée à chaque nature de produits; cependant les usages du commerce ont consacré une classification arbitraire généralement acceptée, mais qui suscite les plaintes et provoque les doléances des producteurs qui se prétendent lésés par cette classification trop étroite.

Faut-il espérer la suppression de la carte dressée par le haut commerce de Cognac, ou désirer son maintien indéfini? La question est embarrassante, car, s'il est vrai que sa suppression peut profiter momentanément à certains vignobles voisins de la zone privilégiée, il pourrait bien arriver aussi que le trouble dans les transactions naquît de l'indécision ainsi consentie et presque commandée; et cette situation nouvelle, qui pourrait captiver les esprits généreux par ses apparences libérales et émancipatrices, pourrait bien être le signal d'une débâcle définitive pour notre renommée sous les auspices de la fraude et du cosmopolitisme envahissant des produits adultérés.

Mais nous pensons qu'une modification dans la division des zones, qui serait exécutée sous le double contrôle et sous la double autorité de la pratique et de la science, la dégustation et la connaissance géologique des terrains, pourrait être tentée sans danger, et qu'elle serait de nature

(1) La bonne direction donnée à notre Société d'agriculture a sanctionné ce vœu avant même qu'il eût pu se produire publiquement. Une exposition des vins a eu lieu à Angoulême le 15 décembre 1865.

à mettre fin aux plaintes plus ou moins fondées dont nous parlions tout à l'heure.

Nous avons déjà parlé (chap. II) de l'influence considérable qu'exercent le sol et le sous-sol sur la qualité des produits ; ceci admis, il est rationnel d'admettre aussi que, sur deux sols de composition géologique identique, sous une même climature et plantés des mêmes cépages, toutês choses égales d'ailleurs, on doit obtenir des produits analogues. Si nous n'hésitons pas à poser ceci en axiome, nous reconnaîtrons cependant que, dans la pratique, on pourrait trouver des obstacles dans une foule de cas qu'il est impossible de préciser; mais ce serait toujours une question de nuances insaisissables qui n'empêcheraient pas d'appliquer la règle.

Cette restriction faite, nous allons citer quelques pages d'un homme éminent qui a consacré huit années de son existence à l'étude du sol charentais, M. Coquand. Nous n'avons pas à préjuger la question de savoir si quelques cantons des arrondissements d'Angoulême et de Barbezieux, les cantons de Blanzac et de Lavalette par exemple, peuvent produire des eaux-de-vie dont le mérite égale celui des eaux-de vie de Champagne ; nous la laissons subsister telle qu'elle est posée, et nous faisons des vœux pour que la pratique vienne corroborer dans un avenir prochain des études scientifiques qui ouvrent à notre viticulture locale de nouveaux horizons.

« L'eau-de-vie connue du monde entier sous le nom que « lui a donné la ville de Cognac, dit M. Coquand, parce que « cette ville est le centre le plus important de son com- « merce, jouit d'une réputation d'incontestable supériorité « sur toutes les liqueurs analogues. Sa production, circon- « scrite dans les deux départements de la Charente et de la « Charente-Inférieure, donne lieu à un mouvement d'affaires « que l'on évalue à 90 millions de francs, année commune. « Presque toutes les eaux-de-vie de Cognac sont enlevées « au sortir de l'alambic par l'Angleterre, la Russie et « l'Amérique. Ce qui reste pour la consommation française « est donc très-peu de chose, si l'on considère la masse to-

« tale du produit de 200,000 hectares de vignobles dont les
« cinq-sixièmes passent à la distillation.

« Les eaux-de-vie de Cognac se distinguent des eaux-de-vie de toute autre provenance par un double mérite, et « c'est ce double mérite qui les place tout à fait hors ligne. « C'est d'abord la délicatesse et la puissance de leur arome; « c'est ensuite la persistance de cet arome malgré l'addition « d'une notable quantité d'eau-de-vie commune, pourvu « que celle-ci n'ait aucun goût qui lui soit propre. L'énergie « de cet arome est telle qu'il est très-difficile de distinguer « les eaux-de-vie de Cognac pures de ces mêmes eaux-de-vie allongées avec une certaine dose d'alcool étranger. « Mais il va sans dire que les eaux-de-vie mélangées, tout « en conservant leur parfum caractéristique, ne peuvent plus « supporter un nouveau mélange sans un affaiblissement « notable de ce parfum.

« Les détails dans lesquels nous venons d'entrer étaient « indispensables pour faire comprendre, d'une part, l'importance capitale qu'attachent les négociants étrangers à « recevoir pures des eaux-de-vie destinées à des mélanges, « et, d'autre part, combien le commerce de Cognac est intéressé à ne pas être trompé lui-même par les propriétaires et les distillateurs. Il est clair que si les maisons de « Genève, de New-York, de Saint-Pétersbourg, ne recevaient plus des eaux-de-vie possédant dans les coupages « leur efficacité première et connue, les prix exceptionnels « n'auraient plus raison d'être, et que la riche et florissante « industrie des deux Charentes serait frappée au cœur.

« Or, jusqu'à ces derniers temps, les fraudes avaient été « très-difficiles, parce que la mauvaise foi ne connaissait « aucune liqueur alcoolique assez privée d'un goût *sui generis*, assez inerte, en terme du métier, pour que son introduction dans l'eau-de-vie de *Cognac* ne se révélât pas « au palais des dégustateurs de profession. Mais depuis que « la cupidité a découvert que les alcools de grains et de « betteraves soigneusement rectifiés se prêtaient merveilleusement aux sophistications par suite de leur inertie « absolue, la facilité de frauder a encouragé la fraude et lui

« a fait prendre de telles proportions que l'alarme s'est ré-
« pandue parmi les propriétaires exposés à une concurrence
« déloyale insoutenable, et menacés dans leur fortune ter-
« ritoriale.

« La chimie a été impuissante à reconnaître le genre de
« sophistication dont il s'agit. Jusqu'à ce jour, en effet,
« ainsi que cela ressort du rapport adressé par M. Payen à
« la Société impériale et centrale d'agriculture, « dans l'é-
« tat de la science, les moyens de découvrir les mélanges
« entre les eaux-de-vie de Cognac et les alcools complétement
« rectifiés, provenant de la distillation des grains, du riz,
« de la betterave, sont loin d'aller au delà des données aux-
« quelles les dégustateurs peuvent à bon droit prétendre. »

« Si les détails qui précèdent établissent la supériorité
« incontestable des eaux-de-vie de Cognac sur les eaux-de-
« vie des autres provenances, il restait à trouver les rela-
« tions qui pourraient exister entre les diverses qualités
« que le commerce cote à un prix différent, suivant leur
« provenance et la nature des sols qui les produisent; re-
« chercher, en un mot, l'influence que la constitution géolo-
« gique des crus pouvait exercer sur ces diverses qualités.
« Il était facile d'admettre, *à priori*, que c'était à la compo-
« sition particulière du terrain qu'il convenait d'attribuer
« la spécialité des esprits de l'arrondissement de Cognac;
« cette composition favorisant le développement de vigno-
« bles dont le vin qui en provenait, de goût médiocre
« comme vin de table, fournissait à la distillation un pro-
« duit que ses excellentes qualités imposent au monde en-
« tier. Cette conclusion était d'autant plus légitime que les
« mêmes cépages qui étaient cultivés dans les environs de
« Cognac, transportés sur d'autres sols et élevés d'après la
« même méthode, donnaient des eaux-de-vie d'une valeur
« bien inférieure et incapable de soutenir la comparaison
« avec celles produites par les vignes mères.

« Il ne faudrait pas croire cependant que toutes les com-
« munes dont est constitué l'arrondissement de Cognac
« fournissent indistinctement des alcools de premier choix.
« La région méridionale, c'est-à-dire les coteaux qui, entre

« Segonzac et Barbezieux, courent parallèlement à la Charente et forment une bande continue depuis Nonaville jusqu'à la rivière du Né, jouissent seuls de la réputation des crus du premier ordre. Ils sont désignés par le commerce sous le nom de *Grande-Champagne*.

« On donne celui de *Petite-Champagne* à la plaine crayeuse qui, depuis Cognac jusqu'à Châteauneuf, forme une dépression limitée, au sud, par les coteaux de la Grande-Champagne, et, au nord, par le bourrelet rocheux qui domine la Charente et la borde jusqu'à Châteauneuf.

« Enfin, sous la dénomination de *Pays-de-Bois*, on comprend les contrées rejetées sur la rive droite du fleuve, et dont le sol est formé par les calcaires solides à Hippurites et à Caprines. Elles se font remarquer par une végétation moins vigoureuse ou sont occupées par des sols argilo-sableux, d'abord complantés en bois, puis soumis à un défrichement successif, à mesure que le prix de plus en plus élevé des eaux-de-vie incitait les propriétaires à substituer la vigne à toutes les autres cultures : d'où le nom d'eau-de-vie *des Bois* donné aux esprits provenant de ces régions. »

Ces faits matériels et affirmés par un long usage étant connus, M. Coquand s'est appliqué à en rechercher les causes, et il est arrivé à formuler ces principes consacrés par l'expérience et contrôlés par les négociants et les propriétaires « les mieux placés par leur intelligence et leurs connaissances pratiques » :

« 1° Dans l'arrondissement de Cognac (et nous verrons plus loin qu'on peut y comprendre plusieurs communes des arrondissements d'Angoulême et de Barbezieux), les eaux-de-vie dites *Grande-Champagne* proviennent exclusivement des couches crayeuses qui constituent l'étage *campanien*, que caractérise si nettement la présence de l'*Ostrea vesicularis*, et qui s'étend depuis les coteaux de Salles, de Gimeux et de Segonzac jusqu'à l'extrémité méridionale du département. C'est au même étage qu'appartiennent les terres blanches des cantons de Blanzac et

« de Lavalette, ainsi que les coteaux d'Archiac, d'Échebrune « et de Pérignac, dans le département de la Charente-Infé- « rieure, c'est-à-dire la continuation de la rive gauche du « Né, des couches campaniennes de l'arrondissement de « Cognac;

« 2° Les eaux-de-vie de la *Petite-Champagne* proviennent « des couches calcaires placées au-dessous de l'étage cam- « panien et au-dessus de l'étage provencien, c'est-à-dire de « l'étage santonien. Dans cette zone, qui est beaucoup plus « étendue que celle dont nous venons de parler, les bancs « offrent une pierre plus solide, moins crayeuse, mais « empruntant, néamoins, quelque chose de la friabilité des « bancs campaniens, auxquels ils passent par nuances in- « sensibles. La roche, en un mot, est moins tuffacée;

« 3° Enfin, les eaux-de-vie *des Bois* proviennent des co- « teaux formés par les calcaires durs à rudistes ou des « champs recouverts par les sables et les argiles tertiaires. « Si les premiers donnent des qualités préférables, cela « tient assurément à la présence du principe calcaire qui « manque au second. J'omets à dessein de mentionner ici « les qualités de *Moyenne-Champagne*, de *Moyen-Bois*, qui « représentent des produits intermédiaires que l'on obtient « principalement au point de contact ou vers les limites des « divers étages que nous avons mentionnés.

« Ces principes une fois admis, j'étais amené à conclure « que la vigne, pour produire de bonnes eaux-de-vie, serait « placée dans des conditions d'autant plus favorables qu'elle « rencontrerait un sol calcaire très-léger et friable, dans le- « quel les racines auraient la faculté de pénétrer plus facile- « ment et de puiser les substances minérales nécessaires à son « développement; or, comme cette propriété friable et tuffacée « des calcaires était, sinon exclusive, du moins presque spé- « ciale à l'étage campanien, la *Grande-Champagne*, géologi- « quement parlant, ne devait et ne pouvait embrasser que les « régions où cet étage existait, et, par conséquent, la question « de qualité se traduisait par une question de géologie pure. « En comparant ensuite, sur la carte dressée par la Société « vinicole, les limites dans lesquelles était emprisonnée la

« *Grande-Champagne commerciale* et les divisions tracées « sur ma carte géologique, je dus reconnaître que les ri- « vières du Né et de la Charente, qu'on avait fixées comme « limites officielles, embrassaient bien, il est vrai, les co- « teaux crayeux de l'étage campanien, mais qu'elles englo- « baient aussi d'autres terrains qui, comme ceux que l'on « voit se développer depuis Bourg-Charente jusqu'à Château- « neuf, sont formés par des calcaires durs ou des pierres « de taille; qu'elles englobaient une partie de la plaine de « Saint-Même, ainsi que les pentes des coteaux qui sont « occupés par des cailloux et des graviers, terrains qui ne « peuvent en aucune manière être assimilés, pour la qua- « lité de leurs eaux-de-vie, à ceux des coteaux crayeux, « bien que, cependant, dans la vente, on les considère « comme *Grande-Champagne*. Je dus reconnaître en même « temps que, par contraire, il existait en dehors des ri- « vières du Né et de la Charente, à Louzac et à Saint-Lau- « rent, par exemple, des coteaux identiques, par leur com- « position minéralogique, aux coteaux de la *Grande-Cham- « pagne* dont ils n'étaient en réalité que le prolongement, et « qu'on qualifiait injustement du nom de *Pays-de-Bois*. « Cette qualification avait le grand inconvénient pour les « propriétaires de voir leurs produits frappés d'une dépré- « ciation imméritée et traités comme eaux-de-vie des *Bois*, « bien qu'ils soient eaux-de-vie de *Grande-Champagne*, tan- « dis que les produits de Saint-Même étaient cotés sur le « marché de Cognac comme *Fine Champagne* quoiqu'ils fus- « sent incontestablement inférieurs aux leurs et véritable- « ment eaux-de-vie des *Bois*. »

La théorie pure n'aurait pu satisfaire l'esprit investigateur et éminemment progressiste de M. Coquand. Il improvisa un petit congrès d'hommes spéciaux et distingués qui s'adjoignit un dégustateur, puis l'on parcourut ainsi l'arrondissement de Cognac. Le géologue étudiait le terrain et fixait la qualité que devait donner telle ou telle propriété; le dégustateur, que l'on appelait ensuite dans les chais, devait contrôler l'opinion du géologue, c'est-à-dire reconnaître au goût si la qualité était bien réellement en harmonie avec

le jugement prononcé au nom de la science géologique. Il est digne de remarque, dit M. Coquand, que le dégustateur et le géologue ne se sont trouvés en désaccord pas même une seule fois (1).

« La question se trouvant résolue pour l'arrondissement « de Cognac, il s'agissait d'étendre l'application du prin- « cipe proclamé aux terres blanches des arrondissements « d'Angoulême et de Barbezieux et de rechercher les causes « qui avaient frappé de discrédit des eaux-de-vie qui, pro- « duites par les mêmes cépages et dans les mêmes condi- « tions qu'à Cognac, se vendaient cependant 10 francs de « moins l'hectolitre.

« En étudiant sur ma grande carte ou sur la carte réduite « qui accompagne le texte du premier volume la constitu- « tion géologique de l'arrondissement de Barbezieux et des « cantons de Blanzac et de Lavalette, il est facile de s'as- « surer que, dans ces régions, les calcaires crayeux teintés « en vert sont recouverts en grande partie par des bandes « ou *brandes* qui couronnent la presque totalité des coteaux « et envahissent souvent même les vallons inférieurs. Ce « recouvrement de l'étage campanien par des argiles ou des « sables a pour résultat funeste de masquer un terrain de « grande valeur et de le remplacer par des terrains dont la « nature ne comporte guère que le développement des « bruyères, des châtaigniers et des chênes; ce sont les pays « des bois par excellence. Comme la plantation de la vigne « a détrôné toutes les autres cultures, il en résulte que les « vignobles recouvrent indistinctement les terres blanches « ou de *Champagne* et les terres de *Bois*, et qu'au moment « des vendanges, le propriétaire ne distingue pas entre les « produits de ces deux sols, d'espèce toute différente, et qui « donnent, l'un des eaux-de-vie *Fine-Champagne* et l'autre

(1) Note de l'auteur : Nous rappellerons aussi l'opinion de la commission départementale et celle de M. Lubbert, l'habile dégustateur qu'on lui avait adjoint à l'occasion de l'exposition des vins et eaux-de-vie de la Charente (Voir notre rapport sur l'exposition des vins, vinaigres de vin, et eaux-de-vie de la Charente).

« des eaux-de-vie *des Bois*. Aussi, quand les esprits de « Blanzac et de l'arrondissement de Barbezieux sont pré- « sentés sur la place de Cognac, le palais des dégustateurs « est presque constamment mis en défaut, à cause des qua- « lités diverses qui arrivent de ces provenances; et il a été « reçu que tout cognac qui n'aurait pas pour origine la « Champagne commerciale de Cognac serait réputé eau-de- « vie des Bois, sauf à déterminer leur mérite relatif, et à en « fixer le prix suivant le mérite, mais sans leur reconnaître « cependant le titre officiel d'eau-de-vie de Champagne.

« Cette façon de procéder, la seule d'ailleurs qui puisse « être raisonnablement mise en pratique, a soulevé une « foule de réclamations que les parties intéressées inter- « prétaient chacune dans son sens. J'ai vu, dans les cantons « de Blanzac et de Barbezieux, bon nombre de proprié- « taires qui soumettaient à mon jugement de vieilles eaux- « de-vie pouvant rivaliser avec les meilleurs crus de Genté « et de Gimeux, et qui se plaignaient amèrement de la dif- « férence qu'on établissait, dans les prix, entre leurs pro- « duits et ceux des environs de Cognac. Or, leurs doléances « étaient fondées, car ceux qui les exprimaient avaient tous « leurs vignobles dans les terres blanches; d'autres pro- « priétaires au contraire, voisins des premiers, convenaient « franchement que les eaux-de-vie qu'ils fabriquaient ne « pouvaient pas soutenir la concurrence avec celle de la « *Grande-Champagne*, et que tout ce qu'on pourrait désirer « c'est qu'elles fussent classées dans les *bons Bois;* et ils « avaient aussi raison, car leurs vignes poussaient dans un « sol tertiaire, donc *silico-argileux*.

« On comprend que le commerce de Cognac n'avait au- « cun intérêt à expliquer ces contradictions, et continuait « à maintenir, pour les provenances de Barbezieux et de « Blanzac, les prix inférieurs. Mais les cultivateurs ou les « acheteurs sur place, qu'on a désignés par l'expression « blessante et imméritée de *caroteurs*, qui avaient conscience « de l'excellence de leurs produits, les introduisaient clan- « destinement dans les chais de la *Grande-Champagne*, et, « grâce à un fauxcertificat d'origine octroyé par un *Champa-*

« *gnard*, les mêmes eaux-de-vie passaient comme *Fines* « *Champagne.* »

Enfin, M. Coquand termine son étude des terrains de l'arrondissement de Cognac par cette comparaison avec une autre contrée de la France également favorisée par ses produits naturels :

« Les terrains de la Champagne du nord de la France et « ceux de la Champagne du sud-ouest appartiennent à la « même formation géologique, présentent une composition « minéralogique à peu près identique, et offrent pour la « culture de la vigne une aptitude favorable particulière « qui assure une supériorité incontestable aux vins mous- « seux, ou eaux-de-vie qui en proviennent. Il est à noter « de plus que, dans des dernières années de disette, la Cha- « rente a expédié sur Reims la plus grande partie de ses « vins blancs, lesquels, moyennant des lettres de naturali- « sation, ont été livrés à la vente comme vins de Champagne « mousseux. »

CHAPITRE V.

État actuel de la viticulture dans la Charente.

« Le paysan charentais, a dit M. Quénot, s'adonne à tous « les genres de culture, et voilà sans doute pourquoi aucun « genre n'y est perfectionné (1). »

Un demi-siècle se sera bientôt écoulé sur ces paroles, et bien des progrès se sont accomplis depuis. On s'adonne toujours à tous les genres de culture dans la Charente, mais tous y ont été perfectionnés, et particulièrement encore le genre qui nous occupe. Son sol et son climat sont éminemment propres à la culture de la vigne, qui couvre le sixième environ de sa superficie totale : soit 95,422 hectares sur 594,238, qui se répartissent ainsi :

Arrondissement	d'Angoulême.	40,326	hectares.
»	de Barbezieux	14,197	»
»	de Cognac	26,426	»
»	de Confolens	4,336	»
»	de Ruffec.	10,138	»
	Total égal. . . .	95,422	hectares.

(1) *Statistique du département de la Charente*, page 409.

Telle qu'elle se pratique, et quoiqu'elle soit susceptible de quelques améliorations que nous signalerons dans le cours de cette étude, la culture de la vigne est soignée, et le vigneron ne ménage ni son repos, ni ses sueurs pour la rendre plus lucrative.

On plante à la barre, en plein ou par allées de deux à quatre lignes de ceps ; on ne donne en général que deux labours : le premier en mars et avril, le second en mai et juin; on remplace les ceps manquants au moyen du provignage et des chevelées.

On taille court, et on abandonne les ceps aux caprices de la végétation, c'est-à-dire que l'échalassement, l'ébourgeonnement, le pinçage et le palissage n'y sont pas pratiqués.

Le raisin y fleurit, en année moyenne, du 15 au 30 juin, tourne au rouge vers le 15 août, et se récolte du 25 septembre au 15 octobre.

Mais ces diverses phases peuvent subir et subissent en effet des variations fréquentes.

Ainsi, outre une différence d'ordre naturel qui existe, toutes choses égales d'ailleurs, dans la floraison du rouge et du blanc et dans celle des vignes plantées sur les coteaux et des vignes en plaines, des vignes cultivées sur les sols calcaires et des vignes cultivées dans les sols argileux, il arrive encore que la floraison est avancée ou retardée par la culture donnée à la vigne, qu'elle peut être avancée par un printemps précoce, ou retardée par les intempéries de la saison, et de cet état plus ou moins avancé de la récolte dépend très-souvent sa réussite.

De tout ce qui précède il résulte encore que telle vigne plantée sur un coteau calcaire peut *couler*, alors que telle autre plantée sur un sol argileux reste exempte de tout dommage, parce que la première est en pleine fleur, alors que l'autre n'a pas encore constitué ses étamines. Une autre fois, ce sera cette dernière qui sera surprise pendant sa floraison par les intempéries, tandis que la première ne subira qu'un préjudice inappréciable, parce qu'elle a déjà fait sa fleur, et que la fécondation a pu s'opérer à la faveur d'une température tiède et exempte d'humidité.

En supposant que tout se passe bien sur la fleur, les produits de la vigne viennent en maturité, ainsi que nous l'avons dit plus haut, dans la seconde quinzaine de septembre en année moyenne, et la cueillette est quelquefois différée jusqu'aux premiers jours d'octobre dans les années humides.

Lorsque la serpette est entrée dans le vignoble, elle y continue son œuvre sans désemparer, et, il faut bien le dire, sans discernement; les raisins mûrs s'entassent dans le panier du vendangeur avec les raisins encore verts, le raisin sain avec le raisin pourri.

Il est vrai que dans la plupart des vignobles le fin cépage coudoie le cépage grossier, que le cépage hâtif y coudoie le cépage tardif, et que, sous ce rapport, nous sommes en pleine anarchie, d'où l'intelligence, aidée par la vulgarisation des bons principes et par le temps, peut seule nous faire sortir.

La connaissance des cépages est la plus importante de celles que doit posséder un viticulteur, et cependant c'est une des plus rares. Il ne suffit encore pas de distinguer à première vue tel cépage de tel autre, il faut connaître ses qualités spéciales et ses aptitudes; il est tel cépage qui s'accommode de la taille courte, alors que l'autre donnerait, ainsi traité, des produits insignifiants. Le degré glucométrique qui décèle la richesse d'un vin peut varier avec les cépages de 5° à 12°, et cependant la culture du plus fin cépage n'est pas plus onéreuse que celle du plus grossier.

Nous nous occuperons donc dans le cours de ce travail de l'étude des cépages et de leur classification par ordre de mérite.

Mais nous exprimerons, sans plus tarder, un vœu qui correspond à un besoin généralement senti : c'est la création d'une ampélographie générale où viendraient se grouper tous les cépages connus avec une dénomination unique pour chaque espèce. Le travail préparatoire et particulier à chaque département ne saurait être l'œuvre d'un homme, il faut la voix plus autorisée des sociétés d'agriculture. Le travail définitif et d'ensemble écherrait naturellement à la Société centrale d'agriculture, dont la

décision ferait loi, au plus grand profit de la science et du progrès viticoles.

Les vendanges accomplies et les raisins jetés dans les cuves après avoir été préalablement foulés, on abandonne la fermentation à elle-même. Les cuviers sont généralement assez mal disposés, quelquefois sous des hangars, le plus souvent dans des granges mal closes, non arasées, où circulent tous les vents. Cependant, grâce à notre climat tempéré, la fermentation est généralement régulière.

Quoique toute fermentation ait cessé au bout de six à huit jours, on ne procède au décuvage que quinze jours ou quelquefois un mois après la vendange; le vin est alors entonné, ouillé, rangé dans le cellier, et ne reçoit plus d'autre soin que celui du soutirage lors de la vente. Dût la vente se faire attendre un ou deux ans et plus, on ne touche plus au vin dans la Charente qu'exceptionnellement, et en cas d'avarie au liquide ou à la futaille; et encore, malgré cette incurie, trouve-t-on des vins dont le goût et le bouquet laissent peu à désirer. Que serait-ce donc si nous apportions à la fabrication et à la conservation de ces produits les soins qu'on y apporte dans la Gironde et ailleurs?

Il y a deux écoles en viticulture : celle qui veut produire *beaucoup*, et celle qui veut produire *bon*.

La première a ses adeptes nombreux trop encouragés par la consommation des cabarets et du commerce.

Il n'y a pas plus de vingt ans, le commerce recherchait encore les vins corsés, limpides et à la perle vive; c'étaient les vins dits de garde, auxquels il accordait toujours une prime. Ces vins étaient destinés à la clientèle qui paye cher, mais qui consomme peu et qui, pour ces deux motifs, exige des marchandises de choix et de durée. Ces vins se récoltent sur les coteaux, dans les *groies* vives et de consistance moyenne ; ils sont produits par les bons cépages du pays où domine le *balzac*.

Les vins de plaines, plus chargés de matières albumineuses, couverts et plats, et qui n'affrontent pas sans danger les chaleurs de l'été, s'écoulaient pendant l'hiver et consti-

tuaient presque exclusivement pendant cette saison la consommation des cabarets.

Mais les progrès de l'industrie ont modifié cet état de choses, et, l'usage des coupages s'étant généralisé, le commerce s'est adressé indistinctement à tous les produits et quelquefois de préférence aux gros vins, qu'il relevait par des vins plus légers ou par des vins blancs plus alcooliques mais cependant meilleur marché.

Or, il est arrivé que la production, pour répondre aux exigences du commerce, s'est rejetée sur les cépages qui donnaient de la couleur au préjudice de la qualité ; que les vieilles vignes, qui donnaient un peu moins, mais qui faisaient bon, ont été remplacées par des jeunes, qui donnent beaucoup, mais de mauvaise qualité. Cette situation est fâcheuse sans doute, mais elle durera autant qu'il y aura intérêt à y persévérer. Elle ne saurait se modifier que sous l'empire de circonstances contraires, amenées par les exigences d'une consommation plus raffinée qui imposerait de nouvelles obligations au commerce, toujours trop enclin au lucre.

Elle pourrait être modifiée encore, et plus sûrement, par l'expérience acquise de l'influence considérable exercée sur la qualité des produits par une culture progressive, basée sur le choix des cépages et le mode de traitement qui convient à chacun d'eux.

CHAPITRE VI.

Étude des cépages cultivés dans la Charente.

Est-il avantageux de cultiver plusieurs cépages au lieu d'un seul en vue de l'amélioration des produits?

On ne met pas assez de soins généralement dans le choix et dans le nombre des cépages que l'on veut planter. La plupart des vieilles vignes comptent encore cinq ou six espèces de *visans* (1), dont quelques-uns d'un mauvais rapport; et le plant étant trié sans discernement, souvent par des gens incapables, il arrive que les mauvaises espèces se conservent et se perpétuent. Cependant les tendances sont manifestement progressives, les propriétaires ou vignerons ont dans ces derniers temps et sous ce rapport amélioré les cultures.

Mais faut-il conseiller, comme quelques vignerons le pratiquent, de planter une seule espèce? Pour les arrondissements de Cognac et de Barbezieux et pour les autres contrées qui cultivent spécialement les vignes blanches en vue de la conversion du vin en eau-de-vie, nous ne voyons pas d'inconvénient à ne cultiver que la *folle*. Ce cépage est digne

(1) Cépages, terme vulgaire.

de la réputation qu'on lui a faite; il donne beaucoup à la taille courte, il est vivace et peut être rapproché, dans les lignes, jusqu'à 1 mètre; il s'accommode admirablement du sol et du climat charentais; son vin est moelleux et peu alcoolique, conditions essentielles que les vins des autres cépages ne possèdent pas au même degré pour la fabrication des eaux-de-vie. Mais nous ne saurions en dire autant pour les contrées à vignes rouges.

Le *balzac* donne beaucoup, même à la taille courte, qui est bien celle qui lui convient. Il ne réussit pas partout, car sa culture, qui embrassait de plus grands espaces, s'est restreinte sur bien des points et a fait place à celle de la *folle*. Le *balzac* se plaît dans les groies vives; il s'élève rapidement si l'on n'a soin de le rabattre par la taille, et supporte bien le rapprochement dans les lignes jusqu'à 1 mètre et même moins. Mais le *balzac*, s'il n'était soutenu par quelques autres espèces noires telles que les *pineaux*, et par quelques cépages blancs tels que le *balzac blanc*, le *pineau blanc*, le *sauvignon*, etc., ne donnerait qu'un vin assez couvert, assez alcoolique, mais *dur*. Il faut donc lui associer dans la culture quelques bonnes espèces telles que celles que nous venons de désigner, mais rejeter invariablement tant d'autres cépages qui ne se recommandent ni par la quantité de leurs produits, ni par la qualité.

Il est vrai que beaucoup de vignobles doivent leur réputation, non-seulement au sol, mais aux cépages qu'on y cultive à l'exclusion de tout autre : le *cabernet* dans la Gironde, le *pineau* dans la Bourgogne. Certains vins même tirent leur nom des cépages qui les produisent : tels sont ceux de *muscat* et de *malvoisie*.

Mais encore trouve-t-on souvent, dans la plupart des cas, ces mêmes cépages alliés à d'autres pour le plus grand avantage des vins qu'ils produisent.

Le vin de *muscat* n'est supportable pour la plupart des palais que s'il a été récolté sur des vignes complantées d'un tiers ou de moitié de ce cépage. On a, par ce moyen, le *bouquet* qui flatte, et l'on évite l'*arome* brûlant, que l'odorat adopte encore, mais que le goût ne saurait supporter.

NOMENCLATURE DES CÉPAGES CULTIVÉS DANS LA CHARENTE.

—

CÉPAGES ROUGES.

Balzac . . . . . Déjà décrit. (9 °/₀ d'alcool.)

Saint-Rabier. . Très-productif, grains assez gros et sucrés, vin couvert, assez alcoolique, froid, de mauvaise garde. (8 °/₀ d'alcool.)

Pineau . . . . . A grains ronds, petits et serrés, vin corsé, alcoolique, se garde bien. (10 à 12 °/₀ d'alcool.)

Gros noir . . . Très-bon, grains gros et ronds, fortes grappes, très-vivace, vin couvert, mou. (9 °/₀ d'alcool.)

Petit noir ou Teinturier . . Grains petits et serrés, comme le pineau, avec lequel il ne faut pas le confondre. On le cultive pour donner de la couleur au vin. (8 °/₀ d'alcool.)

Quercy. . . . . Sarment rampant, grains peu serrés, vin délicat. (10 °/₀ d'alcool.)

Petit verdot. . Cépage peu productif à la taille courte, doit être taillé long, grains petits et ronds, vin bon, bouquet délicieux. (10 °/₀ d'alcool.)

Canne. . . . . . Cépage gris, à grains allongés et tachés. (6 à 7 °/₀ d'alcool.)

Vérillon. . . . Donne beaucoup, vin couvert, assez bon. (8 °/₀ d'alcool.)

Prunelé . . . . Donne peu, vin moelleux, mais faible, passable. (7 à 8 °/₀ d'alcool.)

CÉPAGES BLANCS.

Folle. . . . . . Déjà décrit. (7 °/₀ d'alcool.)

Balzac blanc. . Grains oblongs, clairsemés sur la grappe, ferme, très-bon. (9 à 10 °/₀ d'alcool.)

Sauvignon . . . Cépage fin, grains petits et serrés, vin délicieux, très-bon. (10 °/₀ d'alcool.)

Daune ou Dône. Fin cépage, grains ronds, jaunissants, très-aromatique, très-bon. (10 °/₀ d'alcool.)

Colombard . . . Cépage vigoureux et fin, abondant, vin capiteux. (10 °/₀ d'alcool.)

Bouillaud . . . Grain rond, jaune, ferme, très-bon. (9 °/₀ d'alcool.)

Saint-Pierre . . Grains gros, mûrit mal sous notre climat, ne doit pas être cultivé. (5 à 6 °/₀ d'alcool.)

Blanc-Joly. . . Bon cépage, vin bon et délicat. (10 °/₀ d'alcool.)

Mérignac ou Blanc-Limousin. Cépage abondant très-vivace, vin bon, assez violent, mérite d'être répandu. (8 à 9 °/₀ d'alcool.)

Saint-Émilion. Cépage très-vivace et très-estimé. (9 à 10 °/₀ d'alcool.)

De cette multitude de cépages qu'il est regrettable de voir trop souvent confondus dans le même vignoble, la plupart ont cependant leur raison d'être dans le département de la Charente; seulement, ils ne sont pas toujours à leur place.

Nous avons dit que le *balzac* se plaisait dans les *groies* vives et en général dans tous les sols calcaires. Il réussirait mal dans les terres trop argileuses et surtout dans les terrains granitiques. Sa place est marquée dans une grande partie de l'arrondissement d'Angoulême.

Le *Saint-Rabier* est le cépage rouge le plus répandu dans les sols où le *balzac* ne réussit pas. Mais ces cépages à eux seuls ne sauraient constituer un vin suffisamment corsé. Le balzac, outre sa dureté, est un peu froid à l'estomac; on le relèvera, ainsi que nous l'avons dit, par le mélange bien entendu de quelques espèces rouges comme le *pineau* et de quelques espèces blanches comme les *pineaux blancs*, le *sauvignon*, etc.

Le *Saint-Rabier*, dont le vin tient en suspension des matières albumineuses, et qui, par conséquent, est sujet à une seconde fermentation de printemps, devra être relevé par quelques espèces blanches dans la proportion d'un quart à un tiers.

Mais comment obvier aux inconvénients actuels résultant des plantations mal faites et en plein rapport?

Nous n'hésitons pas à conseiller pour nos bons vignobles rouges l'adjonction d'une culture de fins cépages proportionnés à l'étendue du vignoble, dans le but d'améliorer les produits généraux.

Ces fins cépages, dont on méconnaît la valeur parce que l'on n'a pas su jusqu'ici leur donner la culture et surtout la taille qui leur conviennent, donneront, bien dirigés, des rendements satisfaisants, et amélioreront nos vins en leur donnant le corps et le bouquet qui leur manquent généralement.

CHAPITRE VII.

Considérations générales sur la plantation.

La plantation du vignoble est l'œuvre capitale du chef d'exploitation, œuvre pour laquelle il ne doit ménager ni son temps, ni sa bourse. Une vigne bien faite paye ses frais en quatre ou cinq ans; une vigne mal réussie ne les paye pas en quinze. La première est une source de prospérité qu'aucune autre culture ne saurait égaler dans nos contrées; la seconde constitue le plus souvent, pour celui qui l'a plantée, une cause de ruine.

Il importe donc d'avoir, lorsqu'on se décide à planter, toutes les chances en sa faveur. Soit que l'on ait affaire à un sol neuf ou à un sol qui aura déjà porté de la vigne, on doit le préparer de longue main par une culture améliorante et par des labours aussi profonds que le permet la nature du sous-sol, à sa nouvelle destination.

Quel que soit le genre de culture que l'on ait adopté, on ne saurait mettre trop de soins dans le choix des cépages que l'on veut planter. Le *balzac* et la *folle* sont, ainsi que nous l'avons déjà dit, les espèces qui dominent dans la Charente. Le premier cépage y produit les vins rouges les plus estimés, le second les meilleurs vins blancs à eaux-de-vie.

Triage des boutures. — La récolte des boutures se fait généralement à l'époque de la taille (1); chaque vigneron choisit sur les ceps les sarments les mieux aoutés aux nœuds rapprochés, et de préférence surtout ceux qui portent encore les traces des raisins qu'ils ont donnés à la dernière vendange.

On doit éviter avec soin de prendre les boutures sur les ceps stériles appelés vulgairement *coulards*. Un vigneron exercé ne se trompe guère à première vue, mais il faut toujours compter avec l'ignorance, et le chef d'exploitation se trouverait bien de marquer ces ceps, lors des vendanges, dans les vignes où il se propose de faire recueillir son plant.

Les sarments seront conservés dans toute leur longueur, comptés et réunis par bottes dont on rognera les extrémités pour en régulariser l'ensemble.

Stratification du plant. — Le meilleur mode de conservation du plant est la stratification. On creuse dans le potager ou dans tout autre sol profond une fosse dont un côté s'incline en talus et assez large pour que le plant puisse y loger dans le sens de sa longueur. On dispose alors son plant par couches de 8 à 10 centimètres, la crossette appuyée sur le côté le plus profond de la fosse, de manière à ce que les couches s'étalent sur le talus de la fosse, qui leur forme comme une sorte de lit de camp.

Nouveau mode de stratification. — Ce mode de fosse, que je n'ai vu décrit nulle part, me semble satisfaire aux lois de

(1) M. Jules Guyot conseille de recueillir le plant en novembre pour le soustraire aux intempéries de l'hiver, qui altèrent quelquefois ses bourgeons. Un conseil est toujours bon à suivre lorsqu'il ne commande aucun sacrifice et qu'il est de nature à prévenir un accident. Il est bien vrai qu'à la fin de novembre le bois de la vigne a atteint toute sa maturité, mais il est vrai de dire également que pour notre climat tempéré les effets de la gelée sont peu redoutables dans ce cas.

la physiologie végétale; les sarments ainsi disposés se trouvent dans les meilleures conditions possibles pour effectuer le travail de végétation préliminaire à la plantation. Les conséquences de l'inclinaison des branches sont aujourd'hui bien connues. La ligne perpendiculaire favorise le développement des extrémités supérieures; la ligne horizontale provoque une végétation régulière sur toute la ligne, et, s'il était possible de renverser complétement le végétal, on verrait la végétation refluer aux racines et créer de nouveaux rameaux qui reprendraient la perpendiculaire. Or, si le sarment est couché horizontalement, il émettra tout le long de sa tige des racines et des bourgeons dont la plupart seront inutiles à sa reprise, et qui même, en se desséchant à l'air, provoqueront un état de souffrance qui s'étendra à tout le rameau. L'inclinaison que nous proposons, au contraire, favorise naturellement l'émission des racines à la base de la bouture, et, par une action insensible de la sève, les rameaux tendent à se développer à l'extrémité supérieure. La plantation n'apporte aucun trouble à cette disposition de la végétation, et ne fait au contraire que la favoriser dans le sens du résultat que l'on veut obtenir.

Bouturage. — Le *bouturage* est le mode le plus économique pour la plantation. Nous ajouterons que c'est le plus avantageux au point de vue de la bonne constitution du vignoble et de sa durée. Mais il arrive quelquefois que, pour une faible étendue, on a recours aux *chevelées*, ou plants enracinés que l'on se procure par le marcottage de la vigne, ou bien encore au moyen de boutures plantées en pépinières. Ce dernier plant convient surtout pour regarnir, la seconde année et les années subséquentes, les jeunes plantations dont la reprise est lente et difficile.

Marcottage. — Le *marcottage* consiste à recouvrir, lors de la première façon donnée à la vigne, d'une couche de terre de 10 centimètres environ, une portion de sarment dont l'extrémité est laissée libre. Ce sarment émet des racines dans ses parties recouvertes, et produit dans sa partie

libre et extrême quelques beaux raisins qui ajoutent à la récolte principale du cep.

On recueille l'hiver, au fur et à mesure des besoins, les marcottes ou chevelées ainsi obtenues, et on procède sans retard à leur transplantation, même pour les plantations nouvelles. Ce mode de marcottage est le seul usité dans la Charente. Si l'on veut obtenir des marcottes en quantité plus grande, on peut procéder ainsi :

Ouvrez au pied du cep une raie profonde de 10 à 12 centimètres, assez longue pour y loger le sarment, à l'exception des deux ou trois derniers yeux, et rabattez le sarment au fond de la raie en le maintenant à l'aide de petits crochets ou simplement de pierres. Lorsque le sarment a produit des bourgeons de 10 centimètres, recouvrez-le légèrement de terre en maintenant les bourgeons dans la position verticale; dix ou quinze jours plus tard, vous rabattez la terre de manière à en recouvrir le sarment d'une couche de 10 centimètres environ et vous abandonnez les choses à leur cours naturel, après avoir toutefois pincé tous les bourgeons, dont la plupart vous donneront deux grappes chacun. Vous pourrez obtenir ainsi de dix à vingt-cinq chevelées et recueillir sur ce sarment, qui constitue réellement une branche à fruit, une récolte égale à celle que porte le cep lui-même. Ce mode de *marcottage* a un inconvénient que chacun comprendra, c'est d'épuiser les ceps et d'apporter la confusion dans la culture. Mais il sera pratiqué avec avantage dans toutes les vignes condamnées à un arrachage prochain.

Système de marcottage dit Hudelot. — On a préconisé dans ces derniers temps le système dit Hudelot, du nom d'un vigneron de la Bourgogne, pour le marcottage des boutons de la vigne. Ce dernier mode peut présenter des avantages pour la propagation des bonnes et rares espèces. Le viticulteur, dans ses pérégrinations annuelles, pourra toujours sans encombrement et sans dépenses se procurer quelques sarments d'un cépage qu'il veut essayer d'introduire dans ses cultures, et ces quelques sarments, traités

ainsi que nous allons le dire, lui donneront chacun de quinze à vingt marcottes enracinées.

Après avoir préparé, c'est-à-dire ameubli et fumé convenablement un carré du potager, on tronçonne les sarments, dont on ne conserve que les boutons coupés à 1 centimètre au-dessus et au-dessous de la partie renflée, on rejette toutes les parties intermédiaires. Les boutons sont semés en lignes espacées de 20 centimètres et distants, dans la ligne, de 20 centimètres; on les recouvre d'une couche de terre de 10 centimètres environ et on arrose copieusement, si la température est sèche.

Les boutons ne tardent pas à émettre des racines et à projeter des bourgeons; on continue les arrosages et on donne des binages superficiels et fréquents.

Pépinières. — Nous passons à dessein sur quelques autres procédés de bouturage familiers à certains jardiniers, mais qui ne nous semblent pas praticables dans la grande culture. Disons en terminant que chaque ferme doit avoir sa pépinière de boutures, dont l'importance sera proportionnée à l'étendue des vignobles ; c'est une ressource dont on sent le prix lorsque se présente le moment d'y avoir recours. Un carré du potager, un coin de champ, lui seront consacrés, et les travaux qu'elle exigera seront payés au centuple par les services qu'elle pourra rendre.

DIVERS MODES DE CULTURE. — Que le plant ait été cueilli en novembre ou en mars, il aura subi l'épreuve de la stratification, et à partir du 1er mai on s'occupera de sa plantation.

Culture à la charrue. — Et d'abord, il faut distinguer deux méthodes culturales bien tranchées : la culture *à bras*, la culture *à la charrue.* La culture à la charrue tend à se propager chaque jour davantage à raison de l'augmentation du prix de la main-d'œuvre, et il faut bien le dire aussi, à raison des avantages qu'on retire d'un travail plus expéditif qui permet de multiplier les façons. On se trouvera

bien de planter dans ces conditions, toutes les fois que l'inclinaison du sol le permettra, ainsi que l'importance de la surface cultivable.

Cette culture, qui s'impose en quelque sorte à la grande propriété, convient également à la moyenne, mais le morcellement des terres est le principal obstacle à son introduction dans la petite propriété.

Elle nous semble, en effet, peu profitable dans les pièces de terre dont la superficie n'atteint pas 1 journal (32 ares).

Les vignes à la charrue se plantent à angle droit ou en quinconces. Dans le premier cas on distance les ceps de $1^{m}.33$ à $1^{m}.66$, en tout sens, de manière à ce que la charrue puisse parcourir les lignes en long et en travers. Dans le second cas, les ceps sont rapprochés dans les lignes jusqu'à 1 mètre, et les lignes séparées par un espace qui varie de 2 à 3 mètres.

Mais alors la charrue ne parcourt plus les lignes que dans le sens de la longueur et laisse dans la ligne des ceps un espace à cultiver (le cavaillon), qui s'enlève à la houe, au pic, ou à l'aide d'une charrue spéciale dite *décavaillonneuse*. Lorsque les espaces plantés l'exigent, on crée des chemins d'exploitation, destinés à favoriser l'enlèvement des récoltes et l'apport des engrais.

Culture à bras. — Les vignes à bras se plantent en plein ou en allées; la distance varie selon la qualité du terrain et selon la nature du cépage. Les cépages blancs supportent mieux le premier mode que les rouges.

Dans les contrées à cépages rouges, il y a tendance à substituer les plantations en allées à celles en plein. On plantait, il y a quelques années encore, à quatre lignes de ceps espacées entre elles de 66 centimètres et les ceps de $1^{m}.66$ dans les lignes; les allées étant séparées par un intervalle variable de 3 à 6 mètres. On a planté plus tard à trois lignes, et aujourd'hui on ne plante guère qu'à deux; mais, dans ce dernier cas, les lignes sont rapprochées jusqu'à 50 centimètres, et les ceps plantés en quinconces ne sont plantés qu'à 1 mètre dans les lignes. De telle sorte

qu'un sol étant donné, soit un hectare de superficie, on en plante la moitié, et cette moitié seule porte autant de ceps plus vigoureux et plus productifs que si l'on eût planté tout cet espace en plein.

On comprendra facilement les avantages de cette plantation. Et d'abord les frais de culture de la vigne sont réduits de moitié ; de plus, les espaces non plantés sont alternativement livrés à la culture des céréales et des plantes sarclées, et reçoivent ainsi les façons multipliées de la charrue et de fréquentes fumures qui profitent à la vigne, dont les racines s'éparpillent en tous sens.

Ce mode de culture convient à la petite et à la moyenne propriété, parce que, sur des espaces limités, il permet toutes les cultures et atteint pour la vigne le maximum de production.

Préparation du sol. — Le sol destiné à la vigne aura dû être préparé, ainsi que nous l'avons indiqué (1), de longue main et par une culture améliorante, si c'est un sol qui a déjà porté de la vigne. Dans tous les cas, la plantation devra succéder à la culture prolongée d'une légumineuse, luzerne, sainfoin ou trèfle, défrichée, autant que possible, dans l'été ou dans l'automne qui précède l'année de la plantation ; le sol aura été défoncé à la charrue, et préférablement à la fouilleuse ; il aura reçu dans la suite des labours profonds d'hiver et de printemps, et des hersages répétés, de telle sorte que vers le 1er mai la terre soit convenablement ameublie et débarrassée des mauvaises herbes. Les lignes seront jalonnées et tracées à l'aide du buttoir par un habile laboureur.

Plantation dans les fossés. — Dans ces derniers temps quelques propriétaires progressifs ont essayé la plantation dans les fossés creusés à la pioche, en vue d'obtenir des produits plus précoces et plus abondants. Mais, outre que ce mode est dispendieux et lent, ce qui le rend impossible

(1) Des causes qui peuvent influer sur le peu de durée des vignes.

dans la plupart des cas, son efficacité est loin d'être démontrée.

Il semblerait au contraire que la théorie le condamne. M. Guyot, devant l'autorité duquel il faut bien s'incliner, puisque son intelligence d'élite n'a manqué d'aucun moyen pour s'instruire, affirme que la profondeur de la plantation est une cause de retard dans ses premiers produits.

De la profondeur de la plantation. — A l'Hermitage, on défonce et on plante à 1 mètre, et on n'obtient des produits qu'à la huitième année; dans d'autres vignobles, on plante à 50 centimètres, et on obtient des produits la cinquième année; ailleurs, comme dans la Charente, on plante à 30 centimètres, et on récolte la quatrième année; enfin, quelques viticulteurs ont essayé de la plantation à 15 ou 20 centimètres, et ont obtenu des produits dès la deuxième année.

Ces résultats, qui étonnent tout d'abord, s'expliquent au point de vue scientifique et l'observation les confirme.

La puissance germinative d'une graine ou d'un bourgeon a ses limites, et le maraîcher qui possède les connaissances nécessaire à sa profession sait bien que telle sorte germera à telle profondeur, tandis que telle autre veut être semée moins profondément, et que telle autre encore germera sur le sol pourvu qu'elle se trouve dans les conditions de chaleur et d'humidité convenables.

Inutilité des plantations profondes. — Vous useriez donc en vain vos forces et votre fortune dans ces efforts impuissants qui consistent à bouleverser le sous-sol à main d'hommes pour y planter un sarment dont toute la vitalité résidera seulement dans le chevelu qui se développe immédiatement sous la couche cultivée. Toutes les racines chétives et malingres qu'auront données les yeux enfouis dans le sous-sol ne serviront à rien, sinon à troubler par leur action perturbatrice l'action des racines principales dont nous venons de parler. Ce que semblent rechercher la plupart des vignerons qui plantent à de grandes profondeurs, c'est

d'obtenir des racines que le *pic* et la charrue ne puissent atteindre; mais s'ils veulent bien recourir aux preuves en arrachant quelques plants de l'année précédente déjà enracinés, il se trouvera invariablement que les choses se sont passées ainsi que nous le disons : la touffe de chevelu se sera développée à 15 ou 20 centimètres environ sous le sol et selon l'épaisseur de la couche arable, et les racines principales auront déjà commencé leur office : c'est-à-dire qu'elles auront déjà pris une direction opposée à celle des rameaux, fuyant ainsi l'action de la lumière, qui leur est aussi nuisible qu'elle est utile à ces derniers; plongeant dans le sous-sol pour y puiser l'humidité et les sels nécessaires à la croissance du végétal, comme les rameaux plongent dans l'air pour y puiser les divers matériaux indispensables à leur existence. Remuez donc profondément la couche arable, attaquez à l'aide de la fouilleuse le sous-sol toutes les fois que sa nature le permettra, et plantez à la barre; c'est le mode de plantation le plus économique et le plus avantageux dans la Charente.

Mais la vérité, en agriculture comme en tout, ne se trouve jamais dans les extrêmes.

Ainsi, l'usage préconisé par quelques viticulteurs de creuser le sol à 1 mètre et plus de profondeur, et celui plus nouveau de ne faire les trous que de 15 centimètres, ne sauraient nous séduire. Nous considérons donc comme le *nec plus ultra* de l'esprit systématique cette pratique nouvelle d'un viticulteur cité par M. Guyot, laquelle consiste à régler l'entrure de la barre par une traverse en fer fichée à travers la fusée à 20 centimètres de la pointe. Il n'est pas de propriétaire qui ne proclame avec nous l'inutilité, la superfluité d'une telle précaution; l'ouvrier pèche rarement par un excès de zèle, et c'est bien plutôt contre son apathie naturelle ou sa paresse qu'il importe de se prémunir.

Nous dirons donc que, règle générale, dans les sols peu profonds à sous-sols calcaires et rocheux, la barre doit autant que possible briser la première couche solide pour livrer aux racines du plant un passage plus facile. Dans les

sols profonds, elle peut aller jusqu'à 30 centimètres, sauf à modifier l'excès de profondeur lors de la mise en place du plant, comme nous le disons plus loin.

Préparation du plant. — C'est alors le moment de donner au plant le dernier coup de main. Les fosses sont ouvertes au fur et à mesure des besoins ; les sarments ont *régné*, c'est-à-dire qu'ils ont subi ce travail préliminaire de la végétation qui distend les fibres et excite les facultés végétatives.

Les brindilles et les pédoncules ou fragments de grappes de raisins qui pourraient nuire au *paufichage* sont supprimés et la broche rognée immédiatement au-dessus du premier nœud.

Ici se place une digression nécessaire pour expliquer un nouveau mode de préparation de la *broche*, peu connu dans nos contrées. La pratique a consisté jusqu'ici à choisir la bouture dans la portion inférieure du sarment, dite *crossette* ; cette préférence était justifiée par le rapprochement des nœuds, qui permet, à profondeur égale, d'en enfouir un plus grand nombre. Mais l'expérience, la science physiologique et l'observation ont démontré qu'on sacrifiait, en procédant ainsi, la portion la plus féconde du sarment.

En effet, il est dans la nature expansive et grimpante de la vigne de transmettre la sève dans les parties extrêmes des sarments, qui tendent incessament à s'allonger. Chacun a pu faire cette observation sur une vigne non taillée ou sur un sarment oublié : les quatre ou cinq yeux de l'extrémité donneront les premiers jets et les plus vigoureux, et au fur et à mesure que l'on se rapproche de la base du sarment, les boutons sont de moins en moins renflés, la vigueur de la végétation devient visiblement moins forte pour être presque nulle aux approches du cep ; c'est que toute la sève de l'année précédente, la plus féconde et la mieux élaborée, s'est fixée dans les nœuds extrêmes, où elle a déposé son principe actif, son mucilage nutritif.

Les premiers nœuds ne gardent que ce que ceux-là ont

de trop : aussi sont-ils moins développés et quelquefois oblitérés.

On ferait donc un pas vers la nature en jetant bas les cinq ou six nœuds chétifs de la base du sarment et en prenant ensuite une ou deux boutures selon la force du sujet, en négligeant, cependant, quelques yeux de la partie extrême, généralement peu consistante et mal aoûtée.

Cette théorie est trop nouvelle pour que nous la conseillions d'une manière absolue, mais elle nous a paru trop rationnelle pour négliger de lui donner place dans cette étude. L'expérience nous dira dans la suite les services qu'elle peut rendre dans la pratique.

Mise en place des broches. — Nous supposerons que les trous atteignent une profondeur de 25 à 30 centimètres ; voici comment doivent opérer les ouvriers chargés de la mise en place des *broches* : Un premier ouvrier, muni d'un panier rempli du terreau mis à sa disposition (1), et d'une jauge mesurant 20 centimètres de longueur, jette au fond des trous une quantité suffisante de terreau pour régler uniformément tous les trous à cette profondeur (2).

Paufichage. — Un enfant appuie la bouture sur cette première couche de terreau et la maintient dans l'axe du trou pendant qu'un troisième ouvrier achève de remplir le trou à l'aide de l'engrais dont il est porteur ; deux ou trois autres ouvriers, munis de *pau-fichoirs* (sorte de petit pal en bois assez long pour pénétrer dans les trous dans toute leur profondeur), maintiennent la broche d'une main et tassent énergiquement la terre tout autour, de manière à la faire adhérer à la bouture ; puis, à l'aide du sécateur, ils rognent la broche à un nœud au-dessus du sol, et recouvrent

(1) On emploie à cet effet une terre fine mélangée de terreau ou de guano, de la charrée ou des rafles de deux ou trois ans, conservées à couvert et réduites en poudre fine par la fermentation sèche.

(2) On comprendra facilement combien cet excès de profondeur est utile au développement et à la projection des racines.

ce nœud de quelques poignées de terre, pour le préserver des gelées tardives ou des ardeurs du soleil.

Pour la division du travail, on doit évidemment s'en rapporter au discernement du chef d'exploitation. Un bon ouvrier, auquel on a adjoint un aide pour l'approvisionnement du plant et de l'engrais, suffit dans la plupart des cas. Mais, toutes les fois qu'il s'agit d'une plantation importante, on se trouvera bien de la division que nous avons donnée, sauf les modifications jugées utiles, parce qu'elle imprime au travail plus d'entrain, et qu'elle provoque l'émulation parmi les travailleurs.

Arrosage. — Si l'on a recours à l'arrosage, et nous ne saurions trop recommander cette précaution qui assure infailliblement la reprise du plant, les hommes chargés de cette opération succèdent au troisième ouvrier et versent lentement de un à deux litres d'eau, ou préférablement du purin dans chaque trou ; dès lors le tassage est suffisant, et l'œuvre du *pau-fichoir* devient inutile ; il n'y a plus qu'à recouvrir de terre ordinaire la surface arrosée, à rogner la bouture comme nous l'avons déjà dit, et à recouvrir de terre l'œil unique laissé au-dessus du sol.

Les soins ultérieurs pour la première année consistent à sarcler et à biner le jeune plant, de manière à entretenir le sol en bon état de propreté et d'ameublissement.

L'usage d'intercaler des plantes sarclées dans les *broches* doit être proscrit.

Première façon, binages. — On ne manque jamais de donner la première façon de bonne heure, c'est-à-dire en janvier et même dans le mois de décembre si le temps le permet. L'instrument doit pénétrer toute la couche cultivable, afin de détruire le chevelu qui s'est développé dans cette partie du sol. On oblige ainsi la séve à concentrer son action sur les racines principales qui se sont formées à la base du sarment. Ces dernières acquièrent une nouvelle vigueur, plongent dans la direction du sous-sol, qu'elles pénètrent et qu'elles fouillent en tous sens, recherchant et

s'assimilant, pour les transmettre à l'arbuste, les sels et l'humidité nécessaires à sa végétation. On donne dans la suite deux binages superficiels.

Taille de la première année. — Il est d'usage dans la Charente d'abandonner à elle-même la végétation du jeune plant pendant les deux premières années de la plantation. La troisième année, on émonde la partie supérieure du sarment, quelquefois on la supprime tout à fait pour obtenir des jets à sa base. Ces opérations deviennent inutiles si l'on n'a laissé, comme nous le conseillons, qu'un œil à la bouture, et l'on évite une perte de temps très-préjudiciable en obtenant ainsi dès la première *pousse* des bourgeons que l'on n'obtient autrement qu'à la troisième.

Toutes choses égales d'ailleurs, on gagne deux années sur le dressement définitif du vignoble et sur sa production normale.

Ainsi donc, dès la première année, on visite les boutures, et, à l'aide du sécateur (1), on taille à un, à deux ou trois yeux au-dessus du petit œil appelé *sous-gorge*, ou *borgne*, selon le développement et la force du sujet. Au mois de mai on remplace le plant mort par du plant stratifié ou des boutures enracinées, et l'on arrose dans la huitaine, si la pluie ne survient pas dans cet espace de temps.

Taille de la deuxième année. — La *deuxième* année, on a obtenu deux, trois ou quatre bourgeons parmi lesquels on choisit les plus vigoureux et les mieux disposés pour la taille, et que l'on rabat à deux yeux francs.

Taille de la troisième année. — La *troisième* année, le petit cep est formé ; il porte deux, trois ou quatre cour-

(1) Le sécateur sera employé de préférence à la serpe sur le jeune plant parce que la serpe exige quelquefois un tirage de bas en haut qui peut nuire aux boutures en provoquant la rupture des racines encore tendres et peu développées.

sons qui formeront les bras du cep et qui produiront quelques bourgeons fructifères.

Nécessité de hâter les premiers travaux dans les vignes adultes. — En général, la première façon de la vigne se commence en mars, quelquefois en avril, pour se terminer en mai. La seconde commence en mai, pour ne finir qu'en juin. Évidemment cet usage est vicieux. Un de ses moindres inconvénients, c'est de surcharger la saison du printemps d'une somme de travaux qui ne permet pas de satisfaire aux exigences de chacun. Un inconvénient plus grand, c'est de faire coïncider le binage avec l'époque de la floraison, ce qui aggrave les effets de la *coulure*, toujours si redoutables pour nos *groies* légères.

Mais ces travaux sont subordonnés à la taille, opération fort importante et à laquelle nous allons donner quelques développements.

Pour faciliter cette partie de notre travail, nous allons faire l'énumération des divers travaux que peut exiger un vignoble qui a acquis tout son développement.

CHAPITRE VIII.

Tous travaux de semailles d'automne cessant, le vigneron ou le chef d'exploitation inspecte son vignoble et profite des belles journées de la fin de novembre ou de décembre pour ouvrir ou faire ouvrir les tranchées des provins et les trous de chevelées.

Provignage. — 1° Lorsque se présente une place vide, on jette un coup d'œil sur les ceps qui l'entourent, et si parmi ceux-ci il se trouve *un cépage de choix* avec un sarment partant du pied assez long pour servir au remplacement, on commence par défoncer l'espace qu'occupait le cep disparu jusqu'à 20 ou 25 centimètres de profondeur, puis on prolonge une étroite tranchée jusqu'au pied du cep, vis-à-vis la base du sarment à provigner.

L'ouvrier prend alors ce sarment et lui imprime un mouvement de torsion qui a pour but d'en favoriser le ploiement en en évitant la rupture. Le sarment est ainsi descendu au fond de la tranchée qu'il parcourt jusqu'au point où il doit faire saillie au-dessus du sol et où il doit être relevé perpendiculairement; on fait alors couler sur le sarment une couche de terre meuble, puis on replace une couche du pavé enlevé par la pioche, si l'on a eu affaire à un sous-sol rocheux, on tasse fortement et on nivelle le sol. La couche de pavés a pour but de maintenir le *provin*, de lui donner la consistance d'un vieux cep, et de le protéger contre l'at-

teinte des instruments. Un provin ainsi constitué produit dès la première pousse et acquiert, en peu d'années, une vigueur et un développement qui ne permettent pas de le distinguer des ceps qui l'entourent. Il n'entrave pas d'une manière appréciable le rendement du cep qui l'a fourni, et encore moins cause sa mort. Nous rencontrons fréquemment dans les vieilles vignes des ceps provignés qui vivent depuis cinquante ans et plus auprès de la souche mère, et dont cependant les allures branlantes n'attestent pas des précautions et des soins comme ceux que nous conseillons ici. Le provignage, quoi qu'on dise, se perpétuera dans l'avenir comme le plus simple, le plus sûr et le plus rémunérateur de tous les modes d'entretien et de remplacement dans les vignes adultes (1).

2° Il arrive quelquefois que les vieilles vignes négligées offrent des *manques* considérables, et que l'on a recours à un provignage général du cep pour les combler. Cette opération, qui peut être lucrative dans les terrains profonds et riches, doit être proscrite dans les sols arides et à sous-sol rocheux; mieux vaut alors arracher tout de suite

(1) Il ne faut pas confondre ce mode de provignage avec le provignage pratiqué annuellement dans quelques vignobles, et notamment en Champagne.

Le premier n'a pour but que de remplir des vides, le second est un mode de culture annuelle.

Le premier n'est que partiel, ne gêne en rien la culture et ne saurait influer sensiblement sur la qualité des vins. Le second est général, c'est-à-dire que, chaque année, une partie du vignoble est rabattue sous terre et les sarments principaux provignés dans toutes les directions. D'où suivent une complication du travail et une confusion inextricable dans la culture. On comprend aussi que ce dernier mode de provignage, qui a pour conséquence de renouveler pour ainsi dire la vigne chaque année, doit influer d'une manière désavantageuse sur la qualité des vins.

Autant donc nous mettons de persistance à conseiller le premier comme mode de remplacement des vieux ceps, autant nous mettons d'énergie à proclamer le second vicieux en théorie, condamnable dans la pratique.

pour replanter plus tard dans les conditions que nous avons décrites. Voici, d'ailleurs, comment on procède lorsqu'on a recours à cette opération :

Le cep est préalablement débarrassé des brindilles et du bois mort, et ne conserve que les sarments principaux qui ornent sa *charpente*. Sur un des côtés, on ouvre une tranchée assez large et assez profonde pour recevoir le cep dans son entier, en ayant soin d'en dégager le tronc de manière à ce qu'il se renverse sans exiger la rupture d'un trop grand nombre de racines ; de cette fosse partent autant de tranchées que le cep porte de sarments à provigner, lesquelles tranchées aboutissent à autant de points qu'il y a de ceps à remplacer. On renverse alors le cep et on provigne les sarments comme il est dit ci-dessus.

3° Un mode plus expéditif, moins coûteux, mais moins rémunérateur que le premier, consiste à creuser à la barre un trou dans lequel on insère l'extrémité du sarment à provigner en le pliant en arceau, et que l'on traite ensuite comme une bouture. Dans cet état, le sarment, quoique planté à rebours, s'enracine par son extrémité ; l'année suivante on le coupe à la hauteur indiquée par sa vigueur et on jette bas le reste du sarment qui l'a fourni. On obtiendra des jets plus vigoureux, si l'on supprime tous les yeux du sarment, à l'exception des deux ou trois yeux qui avoisinent le sol.

Marcottes ou chevelées. — Si l'on n'a pas à portée de l'espace vide de sarment à provigner provenant d'un bon cépage, on creuse une fosse destinée à recevoir, en février ou mars, une chevelée. Dans les vignobles considérables on peut planter à la barre les chevelées d'un an, en les traitant comme les boutures ordinaires, avec cette différence essentielle, toutefois, que les *marcottes* ou *chevelées*, comme tout plant enraciné, doivent être plantées dans les derniers jours de l'automne, en tout cas dans le cours de l'hiver, parce qu'alors le tassement naturel du sol et l'arrangement des racines s'effectuent dans des conditions qui en assurent la reprise.

Le provignage doit précéder la taille. — La plupart des auteurs placent le provignage après la taille; nous ne craignons pas de nous élever contre cette pratique, préjudiciable à la grande propriété et peu avantageuse, d'ailleurs, à la réussite de l'opération.

Les propriétaires de vignes savent combien peu sont attentifs les vignerons à laisser les sarments destinés au provignage. Ils savent combien il en reste après la taille. Le plus souvent l'ouvrier passe sur l'emplacement d'un cep disparu sans en faire la remarque, et le sarment le plus précieux, le mieux disposé pour le provignage, est sacrifié par sa distraction ou son insouciance.

En procédant à ce travail avant la taille, ces inconvénients disparaissent; il ne reste pas un sarment en état d'être provigné qui ne le soit. Outre cet avantage considérable, la réussite du provin est assurée par un long séjour sous la terre, où l'écorce s'attendrit et où la végétation se prépare.

De la greffe de la vigne. — On connaît les avantages de la *greffe* en général pour la conservation et la propagation des bonnes espèces. Appliquée à la vigne, cette opération est de nature à rendre des services dans certains cas spéciaux.

Ainsi, dans les vieilles vignes, il se trouve toujours des ceps improductifs et pleins de séve; dans la Charente, il s'en trouve quelques espèces, notamment le *pulsard*, remarquables par leurs fortes dimensions et l'ampleur de leur branchage, que l'on nomme *coulards*, en raison de leurs dispositions à laisser couler leurs fruits après avoir donné par leurs nombreuses grappes les plus grandes espérances. Ces espèces, dont la fertilité laisse à désirer, ou dont la précocité n'est pas en rapport avec la généralité des cépages cultivés dans le même vignoble, constituent le plus souvent des sujets précieux pour la greffe.

Soit qu'on en méconnaisse les bons effets, soit que la plupart des vignerons soient peu aptes à la pratiquer, la *greffe* de la vigne n'est pas en usage dans la Charente. Cependant l'opération est simple, et, le plus souvent, le résultat cer-

tain ; pourquoi donc ne la pratiquerait-on pas toutes les fois qu'elle semble indiquée?

La *greffe* la plus avantageuse est la greffe en fente, telle qu'elle se pratique sur le pommier. On déchausse le cep à 10 centimètres de profondeur, on scie la souche à 3 ou 4 centimètres au-dessous du niveau du sol, on la fend dans son axe, et l'on y introduit la greffe coupée à deux ou trois boutons, de manière à ce que le bouton inférieur repose sur la souche. On garnit la coupe de cire à greffer, ou, à défaut, de terre glaise, et on recouvre de terre.

Il arrive quelquefois que les racines des souches ramifient au niveau du sol, et alors on est obligé de couper le cep à quelques centimètres au-dessus de ce niveau; évidemment l'opération n'est pas moins praticable, mais le dessèchement des bourgeons de la greffe peut nuire au succès.

Il peut arriver que l'on ait à greffer un provin, soit que l'espèce du cep qui le fournit laisse à désirer, soit que le sarment soit trop court pour remplir son objet; alors on taille en biseau l'extrémité du provin et la base de la greffe, puis on opère la ligature; dans ce cas, il importe que la greffe soit enterrée avec les provins. Une bonne fumure, comme dans les autres cas, aidera puissamment à la réussite de l'opération.

Le moment le plus favorable à la greffe est celui où la séve se met en mouvement, du 15 mars au 25 avril généralement.

Le comte Odart, dans son *Manuel des Vignerons*, donne la recette suivante pour la composition d'un onguent destiné à recouvrir les plaies de la greffe.

« Mettez dans un pot deux ou trois poignées de suie
« passée au tamis, un peu de fiente de vache, délayez avec
« du jus de fumier, et ajoutez 1 ou 2 décilitres d'huile em-
« pyreumatique. »

L'odeur forte de cet onguent, dit-il, éloigne les taupes, qui fréquentent volontiers les terrains légers et substantiels. Cette composition réunit toutes les qualités qui peuvent

lui faire atteindre son but, même quand on l'emploie en petite quantité, surtout si l'on y joint un peu de poussière de plâtre.

Parmi les avantages de la greffe, citons les suivants, qui donneront une idée suffisante de son importance : faculté de transformer la nature d'un cépage par la substitution d'un cépage plus productif, plus précoce ou plus tardif, etc..... ; faculté de substituer un cépage fin à un cépage grossier.

Citons encore M. Odart : « Un dernier avantage à signa-« ler, c'est que cette opération rajeunit les vieux ceps qui « forment le sujet et vieillit l'espèce préférée choisie pour la « greffe. Ceux qui savent que le raisin d'un très-jeune cep « ne donne jamais un vin supérieur sauront apprécier la va-« leur d'un tel avantage. »

Ainsi que nous l'avons déjà dit, la taille se commence généralement en février pour se terminer en mars, et quelquefois en avril. Tous les travaux de labours lui étant subordonnés, il arrive fréquemment que le viticulteur a peine à suffire à la tâche, qu'il ne peut consacrer assez de temps à chacun d'eux et que quelques-uns même sont négligés. Il importe donc de rechercher un moyen propre à accélérer ce travail, si mieux on n'aime avoir recours à une taille plus précoce.

Considérations sur l'époque de la taille. — On a beaucoup écrit sur les avantages ou les inconvénients de la taille précoce, sans résoudre la question d'une manière satisfaisante, car, s'il est vrai que la taille tardive retarde de quelques jours la saillie des boutons *inférieurs*, il ne s'ensuit pas précisément que la taille précoce provoque une végétation plus prompte. En observant deux vignes contiguës, dont l'une sera taillée de bonne heure, tandis qu'on aura laissé à l'autre tout son bois, on verra la végétation s'ébranler en même temps dans l'une comme dans l'autre ; seulement, dans la vigne taillée, la séve est concentrée dans les deux ou trois yeux inférieurs, où elle fait irruption, tandis que, dans la vigne non taillée, toute son activité se porte immédiate-

ment dans les nœuds extrêmes, alors que ceux de la base restent inactifs. Mais les quelques jours de retard obtenus dans ce dernier cas en vue d'un danger quelquefois imaginaire (la gelée) se soldent inévitablement par une déperdition de séve toujours préjudiciable à l'arbuste. Toutes les fois qu'on aura recours à la taille tardive en vue de gagner quelques jours, une semaine tout au plus, sur la saison critique, il faudra se résigner à subir un préjudice réel résultant de ce que toute la séve qui s'est répandue dans les rameaux est jetée bas lors de la taille.

L'époque qui convient le mieux à la taille, c'est certainement le mois de mars; ce n'est alors ni trop tôt ni trop tard. Mais, ainsi que nous l'avons dit, il est impossible de donner à ce travail tous les soins qu'il exige, toute la célérité que demandent les autres travaux à cette époque tardive.

Il importe donc, toutes les fois que le vignoble offre une certaine importance, de devancer l'époque de ce travail, de manière à ce que le premier labour qui doit suivre précède l'époque de la végétation active.

Nous avons longtemps médité sur les obstacles et les désagréments auxquels est en butte le chef d'exploitation à cette époque difficile de l'année, et nous avons recherché tous les moyens qui pourraient tout à la fois faciliter sa tâche et améliorer sa culture. Voici ce que la pratique nous a démontré s'adapter le mieux à nos usages et à l'état actuel de notre agriculture charentaise.

Déchaussement des ceps. — En décembre ou en janvier la vigne sera déchaussée à la houe à main, c'est-à-dire que chaque cep sera dégarni de la terre meuble qui l'entoure sur un espace de 0m.20 à 0m.25. Ce sera là une première façon très-expéditive, et cependant très-importante et très-économique : importante, en ce sens qu'elle a détruit le chevelu du collet et prévient son développement plus considérable, et qu'elle épargne à l'arbuste le contre-coup souvent funeste de la suppression de ce même chevelu, à une époque où toute sa puissance végétative est mise en jeu; économique, car, soit que vous labouriez vos vignes,

soit que vous les bêchiez, votre travail se trouve réduit dans des proportions considérables.

Du fiançage de la vigne. — Après cette première opération, on procédera au *fiançage* de la vigne, opération bien connue, mais trop rarement mise en pratique, c'est-à-dire que l'on supprimera à chaque cep tous le bois mort et les sarments faibles et inutiles à sa charpente, et destinés à être abattus lors de la taille.

De ces deux sortes de travaux, le premier exige si peu de soins et de travail qu'il peut être confié aux mains les moins expérimentées; le second sera l'œuvre du vigneron expert, car il s'agit de discerner déjà la nature du cépage, le choix du courson de la branche de remplacement, etc.

Mais ce dernier travail, le fiançage, étant accompli, vous pouvez attendre et choisir le moment le plus propice pour compléter la taille; le plus difficile et le plus long sont faits. Dans la plupart des cas même, et surtout dans les vignes noires, vous pouvez bêcher ou labourer avant de procéder à la taille définitive; rien ne vous gêne, et tout devient facile parce que vous avez été prévoyant et vigilant. Le reste sera l'affaire du sécateur, et la durée du travail sera réduite des deux tiers.

De la taille. — La taille de la vigne exige une pratique éclairée, des mains habiles et exercées. Au premier aspect du cep, l'ouvrier doit savoir à quel cépage il a affaire et quelle taille lui convient; dans un regard d'ensemble, il doit juger de ce qu'il doit conserver ou jeter bas. Il sait d'avance qu'il doit maintenir ses ceps le plus près de terre possible, parce qu'il obtiendra des jets plus vigoureux, parce qu'il rapproche les bourgeons de la source où ils doivent puiser. Ainsi, s'il trouve un sarment vigoureux partant du pied ou placé à la base d'un bras moussu, calleux, qui laisse échapper la séve par tous les pores, il taillera ce sarment à deux ou trois yeux francs, en *branche d'attente*, destinée à remplacer, l'année suivante, le vieux bras, qui sera supprimé complétement comme inutile désormais à la charpente du cep et nuisible à sa fécondité. Il rabattra généra-

lement sur le premier sarment du courson de l'année précédente et ne fera d'exception qu'en présence d'un avorton ou d'un sarment altéré par suite d'accident ou de maladie. Il s'efforcera d'établir ses coursons en couronne pour éviter la confusion parmi les futurs rameaux et en vue de procurer une aération suffisante aux grappes qu'ils devront porter.

S'il a affaire à une vigne jeune, vigoureuse, qui s'emporte, il lui donnera du bois.

C'est ainsi qu'il modérera la vigueur de l'arbuste en donnant un libre cours à la séve ; c'est ainsi qu'en divisant la force d'expansion du jeune cep, il l'obligera à se mettre à fruit.

S'il opère sur des cépages blancs, il allongera les coursons jusqu'à quatre, cinq, six yeux, selon la vigueur de la vigne ; s'il opère sur le *balzac* rouge, il pourra bien multiplier les coursons (1) si la vigne est jeune et allègre, mais il n'allongera sa taille que modérément, soit d'un œil, deux tout au plus, parce qu'il sait que le balzac poussera aux deux yeux extrêmes, et que les autres resteront inactifs ou à peu près; s'il taille pendant l'hiver, il allongera la coupe au-dessus du dernier nœud, qui pourrait être compromis par les gelées si la cicatrisation se faisait attendre. Dans tous les cas, après son travail, le cep sera propre, débarrassé des brindilles et de la mousse, et le vigneron qui aime et qui sait son métier jettera sur lui un dernier coup d'œil qui sera certainement un coup d'œil de satisfaction.

Nous avons dit que la taille exigeait des mains habiles et exercées; ce n'est pas assez : nous aurions pu ajouter qu'elle

(1) M. Guyot a proposé de tailler le balzac à quatre yeux en vue d'obtenir plus de fruit, en conseillant de pincer les deux derniers bourgeons. Nous avons mis à l'épreuve ce moyen et nous devons dire qu'il nous a mal réussi. Cependant, tout dépendant ici du pinçage des bourgeons extrêmes, nous devons dire que nous l'avons exécuté un peu tard. Mais on voit combien le sujet est grave si la réussite tient à quelques jours de plus ou de moins dans une opération.

exigeait des connaissances spéciales qu'on rencontre bien rarement dans nos campagnes.

On objectera que le travail s'exécute nonobstant la science physiologique; c'est vrai, mais nous affirmerons que l'absence générale de ces connaissances est le seul obstacle au progrès rationnel et aux améliorations utiles. On taille comme on a vu tailler; la vigne produit une moyenne traditionnelle de laquelle on se contente, comme s'en contentaient nos pères; la vigne vit enfin, et l'on ne suppose pas qu'elle doive ou puisse donner des produits plus considérables, encore moins songe-t-on à modifier la culture dans ce but.

On fait grand bruit des quantités énormes de vin que produit un hectare de vigne dans telle terre privilégiée plantée d'un cépage qui s'accommode de la taille commune, et l'on ne prend pas la peine de réfléchir à ceci : c'est que telle taille qui convient à tel cépage peut bien ne pas convenir à tel autre. Ainsi la *folle*, le *balzac*, donnent des maximums de production par la taille courte; mais qui ne sait que les *pineaux* blanc et rouge, le *verdot*, la *daune*, etc., soumis à la même taille, ne donnent que des produits insignifiants, ce qui les fait si malheureusement rejeter de toutes les cultures?

De la branche dite de précaution. — Dans quelques vignobles, il est d'usage de laisser à la taille un sarment que l'on appelle *branche de précaution*, en prévision des gelées. Voici comment on opère : Lors de la taille, laissez un sarment que vous recourbez en forme de *pleyon*, et que vous maintenez rabattu, soit au moyen d'un crochet en bois, soit en fixant l'extrémité en terre. Vous attendez que tout danger de gelée soit passé, soit du 15 au 20 mai; à cette époque, si la gelée a sévi, tous les bourgeons qui portent les coursons ou une partie seront détruits. Vous laissez alors subsister le sarment dont les yeux, du moins ceux de la base, n'auront pas bourgeonné, et ce sarment vous donnera à lui seul une récolte satisfaisante. S'il n'a pas gelé, vous supprimerez le sarment, ou vous le rabattrez en courson.

De la fumure de la vigne.

La fertilité du sol ne peut se soutenir si l'on ne restitue à la terre sous forme d'engrais les aliments fécondants qui lui sont enlevés chaque année par les récoltes.

Ce besoin d'engrais, il est vrai, est toujours en raison inverse de la faculté qu'ont les plantes d'étendre leurs racines sur de plus grands espaces et à de plus grandes profondeurs. Ainsi, par sa puissance végétative, la vigne saura trouver dans le sous-sol les engrais que les pluies y ont entraînés et les sels qui s'y sont formés. Mais, à la longue, le sous-sol lui-même s'épuise, et au bout de quelques années la vigne végète languissamment, et ses produits diminuent pour devenir nuls si l'on ne stimule cette torpeur générale par des fumures ou des terrages successifs.

Il faut donc fumer les vignes, si l'on veut maintenir et entretenir leur fertilité.

Dans quelles proportions faut-il fumer ? — La fumure sera d'autant plus abondante que le sol sera plus maigre, plus aride; d'autant plus fréquente que la pente du terrain sera plus prononcée, parce qu'alors les eaux entraînent avec elles de plus grandes quantités de sels et d'humus ; dans ces cas, on doit soutenir la fumure par des apports de terre, opération qui consiste le plus souvent à reprendre la terre au bas des pentes pour la remonter au sommet.

Quelques sols même n'exigent pas de fumure, ou du moins n'exigent que des fumures très-éloignées : telles sont les terres situées en bas des coteaux, et qui profitent des alluvions de ces derniers ; certaines terres profondes et riches où la vigne donne des maximums de production. Ces dernières vignes sont généralement peu durables ; elles s'emportent en bois, manquent bientôt d'espace et meurent pléthoriques.

Les engrais ne feraient que précipiter le dénoûment.

Des engrais qui conviennent à la vigne. — Le vigneron n'a pas toujours le choix des engrais, et, précisément, en raison de cette circonstance, il devra apporter beaucoup de soins à ceux, quels qu'ils soient, qu'il destine à sa vigne. On a dit et on répète encore qu'il est des engrais qui nuisent plus particulièrement que d'autres à la qualité des vins. Ceci est vrai dans la plupart des cas, mais n'arriverait jamais si l'on avait soin de ne donner à la vigne que des engrais bien consommés.

Les marnes calcaires, la chaux, conviennent éminemment dans les terres froides, granitiques et schisteuses.

Les fumiers de bœufs et de porcs seront donnés de préférence aux calcaires légers; les fumiers de chevaux et de moutons aux terres fortes et argileuses.

Les vieux chiffons, les composts, les râpures de cornes, le noir animal, la poudre d'os, les guanos, conviennent dans des proportions déterminées par l'action inhérente à l'engrais et calculées sur l'effet que l'on veut obtenir.

Enfin on se tiendra en garde contre l'exagération en fumant prudemment et sans excès.

Disons aussi que l'usage d'enlever aux vignes le produit de l'ébourgeonnage, du pinçage ou du rognage dans le but d'en nourrir des vaches et des moutons est condamnable et peu rationnel.

Du terrage et du mélange des terres. — Le terrage est un des plus puissants moyens d'action sur le vignoble qui soient à la portée du vigneron; trop souvent le fumier manque; on trouve toujours dans un coin du champ, sur les limites extrêmes, dans les *cheintres*, un surcroît de terre à transporter sur la vigne.

On peut, par un mélange judicieux des terres, améliorer les sols sur lesquels repose la vigne. Ainsi, au lieu de prendre la terre du bas pour la remonter au sommet d'un sol argileux et tenace, on pourrait souvent et à peu de frais y transporter une terre provenant d'un sol *calcaire*, et *vice versa*.

On a pratiqué longtemps et il est d'usage encore dans quelques-uns de nos vignobles de *rigoller* les vignes, c'est-à-dire d'ouvrir entre les lignes de ceps des tranchées profondes qui entament le sous-sol, et d'y enfouir l'engrais, qui consiste en terreaux ou composts préparés dans ce but.

Mais cette opération n'a pas rendu tous les services qu'on en espérait en raison surtout du travail pénible et coûteux qu'elle exige. Elle a été abandonnée dans toutes les contrées à sous-sol rocheux et conservée dans quelques sols sableux ou argileux.

Est-il donc bien nécessaire d'entamer le sous-sol pour mettre en contact l'engrais avec les racines ?

Nous ne le pensons pas, et nous pensons, en outre, qu'il importe de débarrasser la culture de toutes les pratiques par trop compliquées qui ne rachètent pas cet inconvénient par des avantages réels.

La terre se répand sur la surface du sol régulièrement et sans aucune préparation. Les fumiers ou composts peuvent se répandre en couverture, mais mieux encore en ouvrant au préalable une tranchée dans l'épaisseur de la couche arable seulement, et en y répandant l'engrais, que l'on recouvre ensuite.

A quelle époque doit-on fumer la vigne?

On doit transporter les engrais dans les vignes vers la fin de l'automne, s'il est possible. Les terres s'imprègnent de l'engrais pendant l'hiver, les pluies dissolvent les sels et les conduisent aux racines. Tout, ainsi, se trouve préparé pour une végétation active au printemps suivant. On peut encore fumer avantageusement jusqu'en février. Mais si l'on fume trop tard, la vigne ne met qu'imparfaitement à profit la fumure, ou n'en profite pas du tout la première année ; la sécheresse enlève par l'évaporation les éléments les plus subtils de l'engrais, et cette évaporation est encore activée par les cultures répétées qui mettent chaque fois à découvert une nouvelle portion de l'engrais.

Quelle influence les fumures exercent-elles sur la qualité des vins?

Quoi qu'en disent certains auteurs, on ne saurait nier que l'action des fumures est désavantageuse dans certaines limites à la qualité des vins. De l'aveu de tous, une jeune vigne donne des produits inférieurs; or, l'action des engrais, en stimulant la végétation, procure aux vignes adultes une jeunesse factice qui se traduit par un excès de sucs végétaux peu élaborés; les vins qui en résultent contiennent, pour une quantité d'alcool donnée, plus d'eau, d'éléments organiques, d'albumine, etc. Mais ces inconvénients sont-ils de nature à faire renoncer aux fumures? En d'autres termes, doit-on rechercher la qualité préférablement à la quantité? On conçoit combien la question ainsi posée devient grave, et il serait peut-être prudent de laisser chacun maître de la résoudre au mieux de ses intérêts ou de ses préférences.

Constatons cependant qu'elle est généralement résolue en théorie. On fumera les vignes, et on aura raison; seulement, on apportera aux vins ainsi obtenus les soins qu'exigera leur nature fermentescible. Les moyens ne manquent pas pour corriger les défauts que nous avons signalés. Les soutirages répétés, le collage, et au besoin le vinage, assureront toujours la conservation de ces produits.

Doit-on conseiller la substitution des fins cépages aux cépages cultivés actuellement dans la Charente?

Cette proposition, prise dans un sens radical, doit être résolue par la négative. La *folle* est et restera le cépage par excellence pour la production des vins à eaux-de-vie. Le *balzac* donne des vins légers, agréables à boire et d'une conservation facile. Le dosage de 9 p. 100 d'alcool en fait des vins de qualité moyenne, moins capiteux que ceux de la Dordogne, mais moins sujets à la *pointe;* leur couleur limpide, leur perle purpurine ne constitue pas des vins aussi couverts que ceux du Midi en général, mais ils sont moins chargés de ferment, et, par conséquent, moins sujets aux avaries nombreuses que subissent ces derniers. Ils accusent le même degré alcoolique que les vins du Bordelais ; ils en

ont la nuance; ils n'ont presque de moins qu'eux que le bouquet.

Donc, si la *folle* doit être conservée précieusement comme le cépage type des vins de chaudière, le *balzac* doit l'être aussi comme un des cépages rouges les mieux appropriés à notre climat et à nos cultures. Seulement, à ces cultures, il faut apporter quelques précautions nouvelles, quelques soins inédits, en vue de prévenir les effets des gelées et ceux de la coulure, maux auxquels ils sont particulièrement sensibles : la branche de précaution, l'ébourgeonnage et le pinçage.

Le *saint-Rabier* donne des produits moins estimés que ceux du *balzac*. Son vin, assez alcoolique cependant (8 à 9 p. 100 d'alcool), est chargé de matières organiques qui l'exposent à une seconde fermentation aux premières chaleurs du printemps. Mais la nature vivace de ce cépage et sa fertilité le font rechercher par les contrées qui le cultivent. On peut remédier, en partie, aux défauts des vins qu'il produit, en neutralisant son ferment par le soufrage des fûts et en éliminant les matières albumineuses qu'il tient en suspension par le collage et par deux soutirages, l'un en décembre, l'autre en mars, ainsi, d'ailleurs, que nous l'indiquons plus loin.

Mais ne pourrait-on pas introduire dans la Charente quelques fins cépages, tels que le pineau, le cot de Bordeaux, le merlot, etc..?

On dit : Nos vins n'ont pas une réputation qui en assure le débouché à des prix élevés. Est-ce donc à dire que s'ils n'ont pas cette réputation, ils ne sauraient l'acquérir? et faut-il s'incliner devant cette sentence, devant cette sorte de *non possumus* qui condamne le présent et nous ferme l'avenir? Non.

Nous avons vu dans la Touraine des vignobles peuplés du *cot*, taillés et cultivés à peu près comme nous cultivons et taillons notre *balzac*, et ces vignobles produisent des vins supérieurs aux nôtres. Le *cot*, nous en sommes convaincu, réussirait dans la Charente avec le système de culture qui y

est adopté, et ses produits, mêlés à ceux de nos meilleurs cépages, amélioreraient ces derniers.

Nous voyons çà et là, dans nos vignobles charentais, le *pineau* végéter convenablement, et donner des produits faibles, il est vrai, en raison de la taille qu'on fait subir au cépage, mais recherchés des vendangeurs, qui le réservent pour leurs repas, ou triés soigneusement comme conserves d'hiver. Le *pineau* réussit donc dans la Charente, et si on lui réservait une place un peu plus considérable dans les plantations, si on lui donnait la taille à long bois, qui lui convient, on en retirerait certainement des produits satisfaisants comme quantité, et très-supérieurs comme qualité.

Ainsi du *cabernet*, et autres plants du Bordelais, que nous avons vu introduire depuis quelques années dans la Charente, et dont on se montre très-satisfait. Il faut donc entrer hardiment dans la voie des améliorations en substituant, par la greffe ou par les chevelées, les fins cépages aux cépages grossiers qui coudoient le balzac, et dont les produits déprécient les produits de ce dernier.

Il serait bien encore qu'à côté des vignobles en plein rapport, plantés des cépages communs du pays, on réservât un espace privilégié où l'on cultiverait quelques fins cépages, et cela dans le but d'améliorer, par le mélange à la cuve, la qualité de la récolte prise dans son ensemble. Sur un vignoble de dix hectares, par exemple, on pourrait créer un à deux hectares de vignes plantées des meilleurs cépages de la Bourgogne et du Médoc, qui, soumis au mode de taille qui leur convient (la taille à long bois), rémunéreraient très-largement le vigneron des frais particuliers qu'ils pourraient lui occasionner.

De la taille à long bois, dite taille Guyot.

On a beaucoup écrit sur le mode de taille préconisé par M. Guyot. Ce mode de taille, sans contredit le plus simple et le plus rationnel de tous ceux connus, consiste à suppri-

mer tous les sarments du cep, à l'exception de deux choisis parmi les mieux constitués. De ces deux sarments, l'un est taillé en courson, c'est-à-dire à deux yeux francs, l'autre est laissé dans toute sa longueur ou rogné à 80 centimètres ou 1 mètre de son point d'attache; le courson est destiné à produire deux ou trois sarments pour la taille suivante : c'est la *branche à bois;* le sarment, dont chaque œil produira un bourgeon chargé de deux grappes, est la *branche à fruit.*

Voilà la taille dans toute sa simplicité. Voici maintenant les soins ultérieurs à donner à la vigne ainsi taillée : On plante dans la ligne des ceps, à 50 centimètres environ de la souche, un petit échalas ou *caraçon* que l'on enfonce dans le sol à l'aide d'un maillet, et élevé de 40 à 50 centimètres; tous les cinq mètres, un *caraçon* plus fort est planté à la barre et surmonté d'une pointe autour de laquelle vient s'enrouler le fil de fer qui parcourt toute la ligne dans l'axe des ceps. Lorsque la *branche à fruit*, qui a été abandonnée à elle-même, a poussé ses premiers bourgeons, elle est rabattue horizontalement à 20 ou 25 centimètres vers la partie médiane du *caraçon*, auquel on l'attache au moyen de roseaux ou de lanières d'osier. Au fur et à mesure que les bourgeons s'élèvent à la hauteur du fil de fer, on les y maintient au moyen de roseaux : c'est le *palissage.* Mais il est deux opérations qui précèdent ou accompagnent toujours cette dernière, et qu'il ne faut pas omettre sous peine de compromettre l'avenir de la récolte et même de la plantation : ce sont l'*ébourgeonnage* et le *pinçage.*

De la première façon ou labour des vignes. — La première façon, commencée de bonne heure, sera terminée vers le 15 avril; la charrue circule aisément dans les lignes; le travail du pic est encore facile, parce que les terres ont été soulevées par les gelées, et que les herbes n'ont pas encore poussé.

Dans les vignes plantées à la charrue, et où on aura opéré le *déchaussement* comme nous l'avons prescrit, la *décavaillonneuse* suffira pour l'achèvement du travail.

Dans certains cantons, on bêche à *mottes*, c'est-à-dire que la terre est relevée entre les ceps de manière à ce que ceux-ci se trouvent dans des fosses, sorte de *baignoires* où l'air n'a pas d'accès, où l'humidité se conserve. Dans d'autres, la terre est relevée entre les lignes des ceps, de sorte qu'ils occupent le fond des tranchées. Ces modes de culture, en nuisant à l'aération de la surface du sol, favorisent malheureusement les gelées.

Action des labours sur les sols. — La première façon de la vigne a pour but de favoriser, comme toutes les cultures du sol, l'action combinée de la chaleur et de l'humidité, si importante au point de vue du développement des végétaux. Elle a, en outre, pour conséquence de provoquer la *nitrification* du sol. Les labours ont donc pour résultat d'ameublir le sol, et, dans certaine mesure, de le féconder. Action *physique* et *chimique*, tel est le double résultat que l'on obtient par le labour. Ce résultat est-il obtenu dans toute sa plénitude par les modes de culture actuels? Nous ne le pensons pas. Que l'on bêche à *mottes* ou à *billons*, il est facile de comprendre que la terre ainsi amoncelée se trouve dans de mauvaises conditions pour s'imprégner des faibles ondées, et qu'en outre elle est plus facilement et plus promptement desséchée par les rayons du soleil. Cette culture, surtout celle à *billon*, pourrait être avantageuse aux sols humides, dont elle favoriserait le dessèchement; mais dans la plupart de nos sols calcaires elle est un non-sens, et la culture à plat devrait y être adoptée sans conteste. Nous la conseillerons donc, malgré les préjugés qui naissent naturellement des habitudes locales, et nous avons la conviction qu'elle pénétrera tôt ou tard dans nos usages.

Ébourgeonnage. — L'ébourgeonnage consiste à jeter bas tous les gourmands qui poussent au pied du cep et qui ne portent pas de fruits, *qui sont inutiles à sa charpente et à la taille de l'année suivante.* Toute la séve est alors occupée dans les parties utiles des ceps, qui prennent plus de développement.

L'ébourgeonnement convient à tous les cépages, est praticable dans tous les genres de culture, et un viticulteur soigneux ne doit jamais le négliger. On ébourgeonne du 25 avril au 15 mai.

Pinçage. — Selon M. Guyot, on doit pincer aussitôt que le bourgeon a développé sa seconde feuille au-dessus de la dernière grappe, et immédiatement au-dessus de cette seconde feuille.

De quinze à vingt jours après ce premier pinçage, on pince de nouveau les faux bourgeons qui se sont développés sur le bourgeon principal déjà pincé.

Dans le système Guyot, la branche à bois n'est jamais pincée, et dans le but d'obtenir un plus grand développement des bourgeons qu'elle produit, on doit planter au pied du cep un grand échalas de $1^{m}.70$ c. à 2 mètres, auquel on les attache perpendiculairement et en touffe.

Le *pinçage* a pour objet de contenir sur une partie du cep la séve, qui tend toujours à se porter vers les parties herbacées qu'elle constitue en se solidifiant. Le pinçage refoule la séve ou localise son action; elle se répand alors dans les rameaux, dans les feuilles et dans les fruits. C'est un moyen *préventif* contre la *coulure;* si elle ne la prévient pas, elle en atténue, au moins, les effets. Les raisins acquièrent plus de volume et parviennent plus sûrement et plus promptement à une parfaite maturité.

Dans l'état actuel de nos cultures, le pinçage est une opération délicate qu'il faut se garder de confier à des mains inexpérimentées.

Dans la taille à longs bois, pas de doute, vous pincez tous les bourgeons de la branche à fruit, vous ne touchez pas à ceux de la branche à bois.

Mais dans la culture à taille courte, que doit-on pincer, que faut-il respecter?

Le pinçage appliqué à la taille courte. — Le même principe que dans la taille Guyot ne peut pas être appliqué ri-

goureusement, mais il nous guide encore dans ce cas difficile. Dans le buisson qui surmonte votre cep, choisissez les bourgeons qui devront servir à la taille de l'année ; ce sont généralement les bourgeons éclos sur le premier œil franc de chaque courson ; ne touchez donc pas à ces bourgeons, et pincez tous les autres.

Mais ce n'est pas le tout que de pincer, il faut pincer à propos et juste : si vous pincez trop tard, vous perdez, en partie, le bénéfice de votre opération ; si vous pincez trop sévèrement, vous comprimez outre mesure la séve, qui s'emportera par ailleurs, follement et sans mesure ; si vous abusez, enfin, au point de pincer tous les pampres d'un cep, vous arrivez à le rendre stérile et vous le condamnez à périr.

Terminons cet aperçu sur la taille et le pinçage par cette citation, que nous empruntons à M. Guyot, sur l'importance de la branche à fruit et sur la manière de la traiter.

« Quel que soit votre mode de cultiver la vigne (*Culture* « *de la vigne et Vinification*, page 47), si vous laissez de « longs bois, des pics ou des pleyons à vos ceps, pincez à « deux feuilles au-dessus de la dernière grappe tous les « pampres fertiles qui en sortiront, et abattez tous les pam- « pres stériles ; puis soignez le cep principal comme à l'or- « dinaire. Par cette pratique, vous pourrez doubler votre « récolte. Si vous n'avez pas l'habitude des longs bois, « adoptez-la sans hésitation et sans crainte ; le pinçage « vous garantit que votre vigne n'en sera point fatiguée, « et cette branche à fruit donnera la récolte la meilleure et « la plus sûre. »

De l'incision annulaire.

L'incision annulaire, qui remonte aux Romains et qui est employée par quelques vignerons de l'Auvergne, où on fait usage de la branche à fruit, a pour résultat de prévenir la coulure et de hâter de quize jours la maturité

complète des raisins. S'il fallait en croire M. de Tarrieux, de Saint-Bonnet (Puy-de-Dôme), *les vins provenant des vignes incisées seraient supérieurs, par la couleur et le goût, à ceux des vignes non soumises à ce traitement* (Du Breuil, *Journal d'agriculture pratique*, du 5 mai 1865, page 493). M. Guyot (page 575, au même journal, numéro du 5 juin) constate les bons effets de cette pratique dans le département de l'Aube, et relate les expériences, selon lui concluantes, tentées par M. Ballet. Il n'hésite pas à considérer l'*incision annulaire* comme une opération acquise à la grande viticulture, et il invite les viticulteurs émérites, surtout ceux qui emploient la branche à fruit, à l'essayer.

L'incision annulaire se fait sur le pleyon ou branche à fruit, et vers sa base. Elle ne doit pas avoir plus de 4 à 5 millimètres de longueur, et ne doit comprendre que l'épaisseur de l'écorce et sans entamer l'aubier.

Cette opération, dont nous recommandons *l'essai* dans la Charente, se pratique rapidement à l'aide d'une pince à inciser, sorte de coupe-séve que l'on trouve chez tous les bons fabricants d'instruments d'arboriculture. On doit choisir, pour ce travail, le moment où la vigne se met en fleurs.

Selon le comte Odard, l'incision annulaire est défavorable à la qualité des vins et tend à l'épuisement des ceps.

De la seconde façon (binage).

Seconde façon. — La seconde façon doit précéder la floraison. On doit choisir, autant que possible, un temps sec ; elle a pour but de rabattre les billons ou les mottes où l'on aura conservé cet usage, et de détruire les herbes en ameublissant le sol. S'il devenait impossible d'achever le travail avant la fleur, et si le temps, sans être pluvieux, était frais et humide, il serait prudent de laisser s'achever l'acte mystérieux de la fécondation avant de remettre de nouveau le pic dans le vignoble. Dans les vignes cultivées à la charrue et

plantées à des distances suffisantes, cette façon se donnera à la houe à cheval.

Du rognage.

Le rognage n'a pas l'importance de l'ébourgeonnement et du pinçage. Nous sommes même d'avis qu'il doit être proscrit comme pratique culturale annuelle parce qu'il tend à l'appauvrissement général du vignoble. Les raisons que nous avons fait valoir contre un pinçage exagéré trouvent ici naturellement leur place, et si le rognage a moins d'inconvénients parce qu'il arrive plus tard et qu'il n'exerce d'influence que sur la pousse d'août, il n'en est pas moins vrai que les principaux organes respiratoires de l'arbuste, toutes ses parties herbacées, étant supprimés à la fois, il ne saurait avoir la même puissance fonctionnelle. Un cep *rogné*, c'est un cep perclus. Il vivra jusqu'à la fin de la saison de sa propre vie; il utilisera toute sa séve pour l'aoûtage des portions de sarments respectées et pour la parfaite maturité des fruits; mais, nous le répétons, cette épreuve influera d'une façon fâcheuse sur l'économie générale de l'arbuste. Cette pratique ne doit être conseillée qu'accidentellement dans les années tardives.

Nous devons signaler un des avantages du rognage, signalé par M. Guyot dans sa conférence publique du 12 avril à Angoulême, et doublement intéressant tant par sa nouveauté que par le fait scientifique qu'il constate. Le *grillé*, dans ces dernières années surtout, a exercé des ravages considérables dans nos vignobles charentais. Sous l'influence des fortes chaleurs de l'été, et à la suite des sécheresses prolongées, les ceps commencent à se dessécher par la base, les premières feuilles jaunissent, se flétrissent et se détachent; on dit alors, si le mal est enrayé par la pluie, que la vigne a *bredassé* (1). Mais si, dans cette situation, la

(1) Nous employons à dessein ces dénominations vulgaires parce

chaleur continue de sévir, la séve, qui a commencé par manquer aux feuilles inférieures du cep, manque également aux grappes, qui se dessèchent plus ou moins complétement, selon l'intensité de la chaleur et en raison inverse de la vigueur des ceps qui les portent.

Faut-il attribuer cet état de la grappe à l'action directe du soleil combinée avec l'état hygrométrique du sol, ainsi que l'affirme M. Guyot? On comprend toute l'importance de la question, car de sa solution doivent dépendre les moyens à employer pour prévenir ou enrayer le dommage.

Nous allons exposer le système tel qu'il a été formulé, tout en laissant à la pratique le soin d'en affirmer la valeur et l'efficacité.

L'expérience démontre, ainsi que nous venons de le dire, que le mal s'annonce toujours par les parties basses et cachées des ceps, par conséquent par celles qui semblent le mieux à l'abri des influences désorganisatrices d'une chaleur solaire trop ardente; que les grappes, au lieu de *bouillir*, comme on dit vulgairement encore pour exprimer l'action directe du soleil sur les fruits, se tarissent complétement par un effet rétroactif de la séve qui s'en retire pour se porter vers les parties herbacées qui attirent à elles toute l'eau du cep. Une preuve plus concluante encore contre l'action directe du soleil, c'est que le raisin suspendu au cep grille en deux heures, alors que ce même raisin, séparé du sarment et soumis à la même température, exigerait cinq ou six jours d'exposition pour arriver à l'état de dessiccation qu'il atteint dans le premier cas.

Il semble démontré par la science que chaque feuille de vigne soutire au sol dix grammes d'eau par jour; il est établi en outre que les plantes aspirent, respirent et vivent surtout par les parties tendres et herbacées des rameaux. Donc, il doit arriver qu'à la suite de chaleurs prolongées, l'humidité manquant au sol, les feuilles et les parties ten-

que nous nous efforçons de rendre nos enseignements accessibles à tous, et qu'il suffit souvent d'un mot pour faire comprendre tout un ordre d'idées.

dres et extrêmes des sarments seront obligées, pour vivre, d'emprunter au cep lui-même l'eau que le sol ne peut plus lui fournir, et cette action des jeunes bourgeons sur la séve répandue dans les diverses parties du cep s'exprimera d'abord au détriment des parties inférieures, moins actives et dont la séve est en quelque sorte à l'état latent. Si l'eau du cep suffit pour lui faire franchir la pousse d'août, on perdra une partie de la récolte, mais on conservera l'arbuste; sinon les racines elles-mêmes, ne fonctionnant plus dans un sol aride et brûlant, se dessécheront en un instant et entraîneront la perte totale du cep, qu'elles ne pourront plus alimenter.

Ainsi donc le rognage sera une bonne opération toutes les fois qu'à la suite d'une sécheresse on aura à redouter l'absence d'humidité dans le sol, et, par suite, le tarissement des fruits. Il devra être pratiqué dans les premiers jours d'août, aux premières apparences de la véraison, parce que c'est à cette époque seule que le grillé sévit (1).

Troisième façon. — Un troisième binage superficiel sera donné aux vignes à partir du 1er août. Cette dernière façon, trop négligée dans la Charente, est cependant très-importante à tous les points de vue : elle profite aux ceps, parce

(1) Cette théorie, nous ne le dissimulons pas, nous a frappé par sa hardiesse. Les principes scientifiques sur lesquels elle s'appuie sont séduisants; mais il ne suffit pas que la science explique, il faut encore que la pratique confirme.

Nous devons consigner ici nos propres observations. Nous avons bien souvent constaté *du grillé* sous l'influence directe d'un soleil trop ardent, même à la suite de journées humides, mais nous devons ajouter qu'alors les raisins n'étaient atteints que dans les parties directement exposées aux rayons du soleil. Dans ce cas donc, le dommage n'est jamais bien considérable. Il faut que toutes les circonstances dont nous avons parlé soient réunies pour que la brûlure, le grillé, atteignent les proportions d'un fléau.

L'année 1862, et surtout l'année 1864, où la récolte fut réduite d'un tiers en certaines localités, sont des exemples assez récents du préjudice que ce genre de fléau peut causer à la viticulture.

qu'une terre bien ameublie absorbe toujours mieux la chaleur et l'humidité qu'une terre durcie, et aux raisins, dont elle facilite la dernière évolution.

Effeuillage. — Nous aurions à parler, pour terminer cette revue des façons et des soins à apporter au vignoble et des opérations à appliquer à la vigne, de l'*effeuillage*, qui a pour but de démasquer les grappes et d'aérer les ceps. Mais cette opération, utile et pratiquée dans les vignobles du nord-ouest et du nord, où le raisin n'atteint pas toujours une maturité parfaite, est au moins inutile, sinon dangereuse, sous notre climat charentais. On n'y aura donc recours qu'accidentellement et dans les rares années d'humidité prolongée ou de froids prématurés.

Récapitulons dans un résumé succinct les diverses pratiques d'une culture viticole progressive.

Faites *régner* les boutures, et plantez en mai.

Quelle que soit la profondeur des trous, réglez uniformément leur profondeur à 0^{m}.20 environ, au moyen du terreau que vous jetez au fond; placez la broche, tassez, *paufichez*, ravalez à un œil que vous couvrez de terre, et arrosez s'il ne survient pas de pluie dans la huitaine qui suit la plantation. Nous pourrions même ajouter, tant ce détail est important : arrosez dans tous les cas.

L'année qui suit la plantation, taillez à un ou deux yeux sur le bourgeon principal; remplacez par de nouvelles boutures celles qui ont avorté.

La troisième année, établissez deux ou trois coursons sur les sujets qui peuvent les porter; remplacez par du plant enraciné, si vous en avez à votre disposition.

La quatrième année, la taille est générale, les ceps sont formés, la production commence.

Déchaussez du 15 novembre au 15 décembre.

Provignez et fiancez ensuite.

Taillez du 15 février au 15 mars.

Labourez ou bêchez du 15 mars au 15 avril, ou, au plus tard, à la fin de ce mois.

Ébourgeonnez du 1er au 15 mai.

Pincez du 15 au 30 mai.

Vers le 15 juin, deuxième pinçage sur les faux bourgeons qui se sont développés sur les sarments déjà pincés.

Donnez le premier binage en mai.

Si vous rognez, procédez à cette opération dans les premiers jours d'août.

Donnez un deuxième binage, ou troisième façon, dans la seconde quinzaine d'août.

Les dates ici ne doivent être considérées que comme des répères de la mémoire que le temps modifie chaque année. La pratique s'accommode peu de termes absolus, et l'intelligence du vigneron doit suppléer à chaque instant à l'insuffisance de l'enseignement théorique.

CHAPITRE IX.

Les fléaux de la vigne.

La vigne est soumise à certaines épreuves qui font subir chaque année une perte considérable à notre viticulture charentaise : *les gelées*, *la grêle*, *la coulure*, *la brûlure* ou *grillé*.

Cette perte atteint en moyenne le tiers de la valeur totale de la récolte : la grêle, à elle seule, a causé en 1865 une perte évaluée à un million et demi.

De la gelée. — La gelée est, de tous les fléaux, le plus fréquent et le plus général. Les moyens proposés pour la combattre sont impossibles ou impuissants. Le paillassonnage, conseillé par M. Guyot, ne saurait convenir qu'aux cultures de luxe, ou aux vignobles de renom. La fumée produite par des herbes sur la tête des champs est un moyen impraticable sur de vastes étendues. Mais le viticulteur peut faire usage de la branche de *précaution*, qui ne lui coûte rien qu'un peu de prévoyance; et comme le voisinage des haies et des bouquets d'arbres intercepte les courants d'air qui balayent le sol des brouillards et de la rosée, il les recèpera souvent, ou mieux encore les supprimera tout à fait. Nos vignes ont peu à redouter les gelées d'hiver, et il faut remonter à l'hi-

ver de 1829 pour trouver, en ces derniers temps, le souvenir de leurs rigueurs (1).

De la grêle. — Nous avons dit le dommage causé par la *grêle* cette année. Le spectacle d'un vignoble ravagé par ce fléau est toujours navrant; il n'y a qu'un instant tout végétait, tout prospérait à l'envi; le vigneron, jetant dans un plateau de la balance ses tribulations et ses sueurs, dans l'autre ses espérances basées sur des récoltes bien réussies, se sentait allègre et joyeux, il n'entrevoyait plus que la récompense due à ses labeurs. Et tout à coup, sous un coup de vent qui pousse devant lui la désolation, tout disparaît, tout croule, tout périt : récoltes splendides, brillantes espérances, tout s'enfuit.

Il reste en présence de la plus affreuse des réalités, la misère. Mais qui protégera le viticulteur contre les tristes effets de la grêle?...... Il n'y aurait qu'un remède à cette calamité : l'assurance mutuelle. Mais l'assurance mutuelle vaste, étendue à tous les vignobles, ou une assurance par l'État moyennant une prime spéciale.

De la coulure. — La *coulure* cause quelquefois des dommages considérables, mais toujours moins redoutés que ceux occasionnés par la gelée ou la grêle, parce qu'ils sont moins préjudiciables à la vigne. La coulure est provoquée par les intempéries coïncidant avec la floraison de la vigne, les pluies prolongées ou l'humidité d'une température trop basse. Dans ces cas, la fécondation est entravée; elle s'opère avec lenteur ou avorte tout à fait. On sait que la vigne, comme tous les arbres fruitiers, laisse couler tous les ans, et par la température la plus favorable, quelques grains de ses grappes, lorsque le fruit se *noue;* on appelle cet acte de la végétation les *épurges*. Si la température,

(1) L'hiver de 1709 avait emporté presque toutes les vieilles vignes, et ce qui en était resté avait été arraché en partie à cause de leur peu de produit. (*Mémoire* de Jean Gervais, publié par M. G. Babinet de Rencogne, archiviste de la Charente.)

au lieu d'être favorable, est défavorable à la floraison, les grains coulent en plus grand nombre, et les grappes restent claires; si les mauvais temps se prolongent, les grappes s'étiolent, se dessèchent et tombent au pied des ceps. Les remèdes à la coulure sont le pinçage fait à propos et l'incision annulaire. En outre, une vigne en bon état de culture aura moins de disposition à la coulure qu'une vigne négligée. Les vignes en terres maigres, sablonneuses, les vignes sur groies légères souffrent toujours plus de la coulure que les vignes sur fortes groies ou en terres argileuses. Enfin la coulure, qui sévit souvent sur tous les cépages, n'atteint quelquefois que les noirs, quelquefois que les blancs, selon que les intempéries coïncident avec la floraison de l'un ou de l'autre cépage (1).

De la brûlure. — Nous avons expliqué, à propos du rognage, la cause et les effets de la brûlure. Les dommages causés par la brûlure des 2 et 3 août 1862 et des 8 et 9 août 1864 ont été évalués d'un sixième à un tiers de la récolte, selon l'exposition et la nature des terres.

Nous signalerons encore un accident assez commun, quoique moins redoutable que les précédents :

De la barboture, carie ou maladie noire. — Nos vignerons appellent *barboture* un état précaire et maladif de la graine qui, enrayée dans sa croissance par l'humidité de l'atmosphère et la fraîcheur des nuits, tend à se développer rapidement au premier beau temps : alors la graine se fend et laisse entrevoir par un côté ses pepins; le plus souvent, les grains sont tachés de points noirs; ils se développent avec lenteur et n'arrivent qu'à une maturité imparfaite. La barboture influe toujours d'une manière préjudiciable sur le rendement.

Pertes causées par les insectes. — *L'altise.* — Au nombre

(1) Les cépages blancs se mettent toujours en fleurs une semaine avant les cépages noirs.

des insectes qui exercent le plus de ravage dans la Charente, nous placerons en première ligne le puceau ou altise, que nous assimilerons au puceron de rosier ; il s'attache aux pampres naissants et à la grappe, dont il ronge le pédoncule.

La pirale. — La *pirale*, ou ver de la vigne (la *Tortrix*, de Linné), dont les attaques ne furent bien constatées que vers 1840. Les *pirales* se nourrissent de feuilles qu'elles ont l'art de crisper et d'enrouler au moyen de fils pour se faire des abris journaliers dans lesquels elles se cachent pendant le temps de leurs mues ou de leur métamorphose en chrysalides.

On doit à M. Sauzet le procédé de l'échaudage pour la destruction des chenilles de la pirale et autres insectes qui se logent sous l'écorce calleuse des ceps, sous la mousse, dans les interstices de la vigne. Ce procédé, très-pratiqué en Bourgogne, consiste à laver les ceps à l'eau bouillante. Un peu de chaux dissoute dans l'eau assurerait le succès de l'opération. Dans tous les cas, le vigneron devra suivre, l'hiver, ses vieilles vignes pour les nettoyer et pour en supprimer la mousse. On détruit, par ce simple procédé, bien des larves nuisibles.

Les limaçons. — Les limaçons rongent les parties tendres des bourgeons.

Les larves de hanneton. — Les larves de hanneton s'attaquent aux racines de la vigne.

Les guêpes. — Les guêpes et les frelons s'attaquent aux fruits mûrs.

Ce sont là autant d'ennemis que le vigneron doit s'attacher à combattre et à détruire.

De l'oïdium.

L'*oïdium* s'est montré sur quelques points du département, mais il n'a pas envahi les cultures d'une manière gé-

nérale. Quelques cépages sont plus particulièrement sensibles à ses atteintes : telle est la *chalosse*, cépage blanc dont nous avons vu un spécimen, un hectare, infecté, pourri, alors que les vignes d'à côté n'avaient pas souffert. C'était une magnifique vigne de dix ans, et le propriétaire, la considérant comme un foyer d'infection, n'hésita pas à la faire arracher.

L'oïdium s'attaque de préférence aux vignes en treille, d'où il faut conclure que la culture à souches basses et à rameaux rampants en usage dans la Charente est peu favorable à son développement. Le soufrage est de tous les spécifiques connus et recommandés le seul qui ait rendu des services incontestables, et le seul généralement pratiqué. On doit soufrer les vignes qui ont déjà souffert de la maladie, quelques jours avant la floraison, et plus tôt si le mal est signalé. On répète le soufrage au commencement de juillet et au mois d'août si la maladie persiste.

CHAPITRE X.

Des divers modes d'exploitation.

Exploitation par gens à gages. — Les vignes sont exploitées par gens à gages, colons partiaires ou à prix faits.

Le premier mode est le plus répandu, parce qu'il se prête mieux aux conditions agricoles de la Charente, qui embrasse toutes les cultures ; parce qu'il permet au chef d'exploitation d'introduire dans son vignoble toutes les améliorations foncières et culturales.

Les gens à gages cultivent la vigne, fauchent, moissonnent et labourent; ils agissent sous la volonté du maître, qui ordonne sans conteste.

Il n'en est pas de même avec le colon ou le prix-faiteur : chacun, dans ce cas, est lié par un contrat verbal ou écrit, et agit dans le cercle de ses droits ou de ses obligations.

Les *domestiques* ont atteint des prix de louage très-élevés, de 350 à 450 fr. pour une année. Les prix augmentent à mesure qu'on se dirige vers l'ouest, et l'arrondissement de Cognac est celui qui paye le plus cher. Outre ces prix, le domestique est logé, nourri et blanchi.

Exploitation par colons. — Le *colon* qui exploite, en outre des vignes d'un domaine, les terres labourables et les

prairies, n'obtient pas toujours la moitié du produit de la vigne. Souvent le propriétaire se réserve les meilleures vignes, ou, s'il les donne, c'est au quart ou au tiers, selon le rendement moyen. En général, enfin, les propriétaires manifestent une certaine répugnance à coloniser leur vignoble, parce qu'il est de notoriété que les vignes confiées aux métayers sont des vignes perdues ou compromises. Peut-être obtiendrait-on des résultats plus avantageux, si les baux étaient conclus pour un nombre d'années qui permît au colon d'espérer une rémunération satisfaisante des sacrifices qu'il pourrait s'imposer en entrant sur le vignoble, par les fumures, le terrage, le provignage, etc.

Le *prix-faiteur* est rémunéré de son travail en argent.

Les prix de façon pour un hectare varient de 60 à 90 fr. (soit 20 à 30 fr. par journal de 32 ares).

Exploitation par prix-faiteurs. — L'ouvrier qui prend à prix-fait taille la vigne pour la moitié du bois et doit donner les façons convenues en temps et saison convenables. On se plaint généralement que ces dernières conditions ne sont pas remplies avec la bonne foi que chacun devrait apporter dans les engagements qu'il contracte, et c'est là le principal grief contre ce mode d'exploitation. Le prix-faiteur est généralement un petit propriétaire qui, par ses économies, s'est procuré quelque lopin de terre. Ce lopin de terre est l'objet de toutes ses prédilections, et il se gardera bien d'y mettre les pieds et le pic quand le temps sera pluvieux; mais, comme il ne peut point rester sans rien faire et que l'ouvrage commande, le premier rayon de soleil qui suivra une pluie battante le trouvera occupé dans vos vignes à pétrir la terre plutôt qu'à la bêcher. Si ce n'est pas là l'histoire de tous les prix-faiteurs, c'est l'histoire de beaucoup, et la mauvaise foi des uns rejaillit sur le corps entier.

Le mode qui conviendrait le mieux, si la rareté de la main-d'œuvre ne le rendait trop souvent impraticable, serait celui par lequel le propriétaire intéresserait l'ouvrier à la culture par une part qu'il lui attribuerait dans la récolte. Cette part serait débattue par l'une et l'autre partie avec connais-

sance de cause; elle serait d'autant plus forte que la vigne serait plus faible et moins fertile, et *vice versa.*

Mais comme, en général, l'ouvrier ne dispose d'aucune ressource pour faire face aux besoins urgents du ménage, et comme aussi sa condition précaire ne lui permet pas de donner beaucoup de place à l'*aléa* dans ses spéculations, il importerait de lui attribuer dans le contrat une somme fixe en argent équivalant au quart, au tiers ou à la moitié de la valeur présumée de la récolte.

Ce mode d'exploitation satisferait à tous les intérêts moraux et matériels; il sauvegarderait la dignité de l'ouvrier en lui faisant gagner, sous la forme de l'association, un salaire proportionnel à son travail; il serait un stimulant pour son intelligence en le portant à étudier et à pratiquer les nouvelles méthodes culturales. Il serait pour la propriété une garantie contre la mauvaise foi et un allégement dans les années désastreuses.

Déjà mis en pratique par quelques viticulteurs de nos contrées, ce mode cultural est certainement de nature à produire d'excellents effets s'il est appliqué avec intelligence et discernement.

La journée de travail est de 1 fr. 25 à 2 fr., nourri; de 2 fr. 25 à 3 fr., sans la nourriture.

De la rareté de la main-d'œuvre. — Nous avons à parler ici d'une question toute d'actualité et du plus haut intérêt : *de la rareté de la main-d'œuvre*, question bien débattue sur laquelle on a beaucoup écrit, et sur laquelle on écrira beaucoup encore sans la résoudre. Il est de ces problèmes en économie qui échappent dans leur solution aux esprits même les plus clairvoyants, parce que le plus difficile à trouver en eux, ce ne sont pas les effets, sur lesquels on peut toujours s'entendre, ce sont les causes qui les ont produits.

Mettons-nous donc d'accord sur les termes, dirons-nous à ceux de nos confrères qui ont abordé cette question, peut-être alors pourrons-nous espérer faire accepter des vérités qui, jusque-là, auront peu de chance d'être écoutées.

Des causes qui ont pu la provoquer. — Nous allons, sans autre prétention que celle d'accomplir la tâche que nous nous sommes imposée, exposer les causes qui, selon nous, concourent à la rareté de la main-d'œuvre.

L'émigration des campagnes vers les villes. — Les travaux d'embellissements entrepris par toutes les villes importantes;

Les établissements religieux ou laïques, qui accordent l'instruction gratuite;

Les hospices, qui recueillent les malades indigents;

Les asiles, qui reçoivent les infirmes et les vieillards;

Les crèches, les sociétés de secours mutuels, etc., etc.,

Tous ces bienfaits de notre civilisation, dont les villes sont dotées, mais qui manquent à nos campagnes, sont autant de causes, il faut bien le reconnaître, qui tendent à provoquer la dépopulation des campagnes au profit des villes. Mais si ces causes étaient les seules qui dussent influer sur la rareté de la main-d'œuvre, on pourrait espérer une réaction, parce qu'elles ne peuvent être que temporaires.

Le temps est proche, en effet, où la plupart des villes seront dotées des principaux édifices qui leur manquaient.

Les budgets municipaux se lasseront de prodiguer une gratuité inintelligente, parce qu'elle aboutit trop souvent à favoriser la paresse et à provoquer l'indifférence dans l'avenir.

Enfin, le moment ne saurait être éloigné où l'élément besogneux fera équilibre dans les villes à l'élément riche, et où la misère succédera à cette prospérité factice. Alors le mouvement d'émigration que tout le monde déplore, parce qu'il est anormal, se trouvera naturellement suspendu (1).

L'émigration des campagnes vers les villes est donc une des

(1) Dans bon nombre de communes rurales la mendicité se trouve presque naturellement supprimée faute de mendiants, tandis que les villes sont obligées de faire des appels répétés, et sous toutes les formes, à la charité privée, pour faire face au flot toujours montant, toujours grossissant, des pauvres et des nécessiteux.

causes de la rareté de la main-d'œuvre dans les campagnes ; mais le mal est présentement à son apogée, son aggravation est peu redoutable, la réaction seule est possible et peut être prochaine.

Mais il est d'autres causes, celles-ci permanentes et d'ordre supérieur, qui nous laissent peu de doutes sur la persistance de l'état de choses actuel.

1° En première ligne nous placerons *le développement de la richesse publique*, *l'accroissement des fortunes particulières.* Nous sommes né avec la génération actuelle, nous l'avons vue à l'œuvre, et nous avons pu l'étudier à l'aise, voici ce que nous avons appris. Le domestique d'il y a vingt ans est aujourd'hui petit propriétaire; il donnait encore des journées à son voisin plus riche il y a huit ou dix ans, mais il n'en donne plus aujourd'hui. Le petit propriétaire d'il y a vingt ans est aujourd'hui possesseur d'une fortune moyenne: il faisait valoir son domaine alors, mais il ne travaille plus ou presque plus aujourd'hui. Il lui faut un ou plusieurs domestiques pour ses travaux pénibles. A ce point de vue on ne saurait se plaindre de la pénurie de la main-d'œuvre, et le mieux serait de s'accommoder d'une situation que la misère seule pourrait modifier.

2° *L'industrie*, comme toutes les branches de la richesse nationale, a pris un développement considérable, et, pour satisfaire aux besoins d'une consommation intérieure et extérieure de plus en plus exigeante, elle a fait appel aux bras et aux intelligences des campagnes au milieu desquelles elle vit et prospère.

Mais faut-il s'inquiéter, au point de vue agricole, du développement régulier de notre industrie et de la concurrence qu'elle fait au sol en lui enlevant des bras qui lui seraient si nécessaires? A notre avis ce serait un non-sens, car la production agricole ne saurait se soutenir sans une consommation active, et la classe des ouvriers manufacturiers et industriels de toute catégorie est celle qui consomme le plus dans le plus court espace de temps.

L'agriculture et l'industrie doivent marcher de pair dans

une société bien organisée. Ce sont, si nous pouvons nous exprimer ainsi, deux sœurs jumelles qui se ressentent chacune des souffrances qui viennent atteindre l'autre.

Nous pourrions ajouter à cette nomenclature des causes qui influent sur la rareté de la main-d'œuvre :

Les armées permanentes trop nombreuses. — Le perfectionnement des cultures. — L'état stationnaire de la population. — Les défrichements et le perfectionnement des cultures coïncidant avec *l'état stationnaire de la population.*

Voilà comment la main-d'œuvre s'est raréfiée. Mais comment faire pour qu'il en soit autrement?

Faire la chasse aux paresseux des villes? Nous avons vu que la misère suffirait à cette tâche. — Ramener à la terre ceux que la terre a enrichis et qui font appel à des bras étrangers pour jouir un peu du repos acquis par leurs labeurs ou par ceux de leurs pères? — Abattre ou entraver l'Industrie? — Supprimer l'armée? — Stimuler, par des moyens plus ou moins impossibles, le zèle attiédi des citoyens trop enclins à se soumettre à la *contrainte morale* enseignée par Malthus? — Comprend-on d'ici les difficultés? et n'est-il pas évident que nous sommes à une de ces époques de transition qui jalonnent l'histoire des peuples, qui réagissent douloureusement sur leurs destinées dans les temps d'ignorance, mais qui les revivifient et les rajeunissent lorsque les intelligences ont progressé dans la proportion des choses?

Malheureusement, l'éducation économique de notre pays est encore à faire. Mais l'étude sur la culture progressive est faite, et il importe de l'appliquer avec ensemble et sans atermoiements.

On crie bien haut que les bras manquent, et cependant on plante encore des vignes à bras; on bine, on sarcle à la houe à main, alors que la houe à cheval ferait un travail quintuple, etc., etc.

Et les regards se tournent vers l'État considéré comme le grand dispensateur de tous les bienfaits imaginables, alors

que le rôle de l'État, dans la question qui nous occupe, conservera toujours un caractère *passif*, le rôle *actif* appartenant à l'agriculture.

L'Etat peut, en effet, favoriser l'agriculture par une législation appropriée à ses besoins, par la création de nouveaux débouchés ; mais l'agriculture doit produire à bon compte pour écouler sa marchandise, et produire bon pour faire honneur à la marque.

Allons donc de l'avant sous peine de retourner en arrière. Le renchérissement de la main-d'œuvre est un fait acquis contre lequel les expédients et les récriminations ne sauraient prévaloir. Il faut accepter une situation qui s'impose, et tourner la montagne que l'on ne saurait franchir. Ah ! la tâche est rude et plus d'un succombera à la peine ! mais, ici, les victimes ne seront pas les soldats du premier rang, soyez-en sûr, ce seront les plus longs à l'attaque, les plus mous à la défense.

Les souffrances de l'agriculture au siècle dernier. — Il n'est pas sans intérêt de mettre en regard des plaintes de l'agriculture en 1866, les doléances de l'agriculture en 1726.

Voici ce qu'écrivait à cette époque Jean Gervais, lieutenant criminel au présidial d'Angoumois et maire d'Angoulême, dans son mémoire sur l'Angoumois, publié pour la première fois, en 1864, par M. G. Babinet de Rencogne, archiviste de la Charente.

Après avoir constaté l'extension croissante de la culture de la vigne en Angoumois, Jean Gervais ajoute :

« Mais les profits des vignobles, qui avaient au passé at-
« tiré tant de biens dans la province et enrichi un si grand
« nombre de familles, commencent à s'éclipser. Les frais
« de culture des vignes *ont plus que doublé par les salaires*
« *outrés des vignerons; encore en trouve-t-on à peine pour*
« *fournir à leur labourage* depuis qu'elles se sont si fort
« multipliées. Ce n'étaient autrefois que les gros bourgeois
« et les gens les plus aisés qui tenaient des vignes à leur

« main ; à présent, presque tous les paysans et simples rus-
« tiques en ont planté pour eux-mêmes, ce qui les occupe
« à leur culture et rend les journaliers pour autrui si rares,
« que le peu qu'il en reste, recherchés de tous côtés, ne
« donnent la préférence de leur labour qu'à ceux qui les
« payent à l'excès; *ce qui est cause, d'un côté, que ceux qui*
« *sont obligés de faire valoir leurs vignobles à force d'argent*
« *se trouvent épuisés;* que, d'un autre côté, l'impuissance à
« y fournir tend à la déperition des vignes des propriétaires
« les moins aisés. »

Jean Gervais prévoyait le temps où « l'abondance de la
« denrée se nuisant à elle-même et le grand nombre des
« vendeurs, pressés de leurs besoins, s'empressant pour le
« débit, se porteront à l'envie à lâcher cette marchandise
« au plus vil prix, il arriverait que, distraction faite des
« frais, *le produit des vignes sera enfin plus à charge qu'à*
« *profit aux propriétaires.* »

Ne dirait-on pas ces lignes écrites d'hier? Et si l'agriculture en général, si la viticulture en particulier, souffrait alors, par suite de la rareté et de la cherté de la main-d'œuvre, faut-il s'étonner que les mêmes faits se reproduisent ou persistent aujourd'hui ?

Ne perdons pas de vue qu'à cent quarante ans de distance les mêmes effets résultent de causes identiques. Si nous attribuons la pénurie des bras au *développement de la richesse publique*, à l'*accroissement progressif des fortunes particulières*, Jean Gervais, pour être moins affirmatif dans le même sens, n'en est pas moins explicite. S'il n'a pas dit que la crise qu'il signalait alors succédait à une ère de prospérité, et que l'une était la conséquence de l'autre, cela ne résulte pas moins de la première phrase de notre citation : « Mais les profits des vignobles, qui avaient au passé
« attiré tant de biens dans la province et enrichi un si grand
« nombre de familles, commencent à s'éclipser. »

C'est donc là l'interminable jeu des choses humaines; l'extrême dans le bien pousse au mal, et réciproquement;

l'extrême abondance des produits, qui amène l'avilissement des prix, prépare la disette, et la disette provoque l'abondance; l'extension outrée du crédit provoque les crises financières, et les crises financières retrempent le crédit.....

Peut-être n'en serait-il pas ainsi si l'homme était moins enclin à s'élever au-dessus de sa position, s'il pouvait livrer moins à l'*aléa* et faire une plus large part à la prévoyance, s'il était sage, enfin... C'est presque dire, hélas! qu'il n'en sera jamais autrement.

Cependant, l'instruction, le progrès agricole, l'éducation économique, sont destinés à atténuer les crises : Nous n'avons plus de famines et presque plus de disettes.

Vieux terriens, jeunes financiers. — Vieux *terriens*, jeunes financiers, nous sommes peu rompus au maniement des grands capitaux, et nous les laissons volontiers s'égarer en des opérations cosmopolites commanditant des intérêts étrangers, ou bien se perdre sur les mers inconnues et insondables de l'*agio*, au lieu de les ramener au sol, qui ne saurait faillir et qui donnerait de si beaux dividendes si on lui faisait la vie moins dure.

Jean Gervais s'élevait fort contre la manie de planter des vignes, et il conseillait au Gouvernement d'alors de mettre ordre à cet engouement en interdisant toutes nouvelles plantations pendant sept années.

Après avoir déploré, comme il le faisait lui-même en son temps, une crise qui nous inquiète plus qu'elle ne nous surprend, nous conclurons d'une manière bien différente : « Bourgeois, paysans ou simples rustiques, » dirons-nous, notre sort est rivé au même clou : travaillons, car le travail est la vie des sociétés. Par le travail tout s'élève, tout grandit : les intelligences et les cœurs, les fortunes particulières et la fortune publique.

Les crises se succèdent, ménageons nos profits dans les bonnes années en prévision des mauvaises.

Les bras sont rares et chers, donnons moins aux bras et plus à la mécanique.

Plantons à la charrue, et nous économiserons par les labours de 40 à 50 0/0 dans la main-d'œuvre.

Employons dans toutes nos cultures les instruments perfectionnés.

Cultivons dans nos champs les légumineuses, les plantes sarclées, qui nous permettront d'entretenir à l'étable un plus nombreux bétail, et, par suite, d'augmenter la somme des engrais qui nous est nécessaire.

En un mot, cultivons économiquement et produisons davantage, voilà le problème, et nous le proclamons soluble. C'est le problème de l'avenir, et l'avenir le résoudra. Les victimes de l'avenir seront ceux qui méconnaîtront les nécessités du présent.

CHAPITRE XI.

Frais de culture d'un hectare de vigne adulte dans l'état actuel de nos cultures.

Les frais de culture varient avec les sols, avec les usages, avec les aptitudes dirigeantes. On comprend combien il est difficile de résoudre cette question par des chiffres. Cependant, nous allons supposer un hectare de vigne noire, adulte, reposant sur un sol de consistance moyenne, régi à la façon, et supputer son produit moyen :

1° Façons d'un hectare (1re et 2e façon), prix moyen	75 fr.
2° Entretien, par provignage ou chevelées. .	8
3° Frais de vendange	30
4° Acquisition et entretien de futailles répartis sur 8 années	10
5° Impôt foncier	15
Total.	138 fr.

Nous supposons, dans ce calcul, que l'hectare produit vingt hectolitres de vin en moyenne, qui, vendus à raison de 15 fr. l'un, donneront 300 fr.

Il restera donc cent soixante-deux francs (162 fr.) au propriétaire qui fait valoir par autrui, ce qui représente, en supposant que l'hectare de vigne lui ait coûté cinq mille francs (5,000 fr.), un intérêt de 3 fr. 24 c. 0/0. Le propriétaire qui exécute son travail lui-même économisera cent treize francs sur les déboursés, ce qui portera son bénéfice à 275 fr. représentant un intérêt de 5 fr. 50 c. 0/0. Nous ne faisons pas entrer en ligne de compte les sarments réunis en *javelles*, dont la moitié appartient au propriétaire et l'autre moitié au vigneron pour prix de la taille; ni les rafles, qui ont une certaine valeur comme engrais; ni les révins ou piquettes, qui servent à l'alimentation journalière du personnel.

Mais une telle culture ne saurait se soutenir longtemps sans fumures, même avec le faible rendement que nous lui attribuons, et par la suite elle deviendrait ruineuse.

S'il n'est pas d'usage de fumer la vigne dans la plupart de nos localités, du moins faut-il dire que la plantation en allées s'y est généralisée et que les fumures données aux céréales que l'on cultive dans les allées intercalaires profitent à la vigne dans une certaine mesure.

Produit d'un hectare de vigne fumée, ébourgeonnée et pincée.

Les produits d'une vigne ainsi traitée seront évidemment plus considérables. Ils iront en augmentant pendant une certaine période, sous l'influence des engrais et des amendements, de l'ébourgeonnage et du pinçage. Nous porterons le produit moyen à 40 hectolitres à l'hectare.

Frais de culture.

1° Façons d'un hectare	75 fr.
2° Provignage et chevelées	8
3° Engrais, répartis sur 4 années (24 mètres cubes à raison de 10 fr. le mètre)	60
4° Ébourgeonnage et pinçage	30
5° Frais de vendange	30
6° 15 fûts de 200 litres, acquisition et entretien répartis sur 8 années	15
7° Impôt foncier.	15
Total	233 fr.

Les 40 hectolitres, à 15 fr., donnent 600 fr. En défalquant de cette somme celle de 233 fr. pour frais de culture, il reste un bénéfice de 267 fr. représentant un revenu de 7 fr. 34 c. 0/0 du capital engagé. La même vigne donnerait un revenu de 10 0/0 à celui qui l'exploiterait par lui-même. Ces exemples suffiront pour faire comprendre que les revenus des vignes s'élèvent progressivement en raison des sacrifices que le vigneron s'impose pour le perfectionnement de leur culture.

Frais de culture des vignes blanches et leurs produits.

Les conditions des propriétaires de vignes blanches sont-elles plus avantageuses? La réponse à cette question est subordonnée à des considérations que nous avons fait connaître dans le cours de cette étude.

Nous avons vu, en effet, la différence sensible que le

commerce des eaux-de-vie a établie dans les prix, suivant la provenance des esprits. Cette différence influe nécessairement sur la prospérité des vignobles qui produisent des vins destinés à l'alambic.

Voyons les frais de culture et le produit moyen d'un hectare de vigne dans les vignobles réputés *bons bois;* il sera facile alors de se rendre compte de la situation générale par cet exemple puisé dans une situation intermédiaire :

1° Façons d'un hectare de vigne blanche . .	75 fr.
2° Entretien par provignage ou chevelées. .	8
3° Frais de vendanges	15
4° Entretien et acquisition de futailles répartis sur 8 années	15
5° Impôt foncier.	15
Total.	148 fr.

Le produit de 30 hectolitres à 10 fr. donne 300 fr., soit un reste de 152 fr. qui s'élèvera, pour le vigneron qui cultive lui-même, à 270 fr., soit 3 0/0 dans le premier cas et 5 fr. 40 c. 0/0 dans le second.

Les bénéfices sont plus considérables dans la Champagne, et plus faibles dans les *petits bois*, mais ils sont en partie compensés par la différence très-sensible du capital engagé.

Nous arrivons, par le procédé que nous avons adopté pour les vignes rouges, à établir que les bénéfices nets s'élèvent, par une culture plus soignée, dans des proportions progressives. Cette vérité ne fait plus de doute que pour certaines intelligences ; elle gagne chaque jour dans les esprits. C'est la routine et le préjugé vaincus.

Nous n'avons pas la prétention de donner ici des comptes exacts et irréprochables, de même que nous défions bien qui que ce soit d'en produire d'irréfutables. Nous avons voulu, en nous rapprochant autant que possible, cependant,

de la vérité pour un coût moyen, faire ressortir les avantages d'une culture améliorante (1).

(1) Il convient d'ajouter également que le produit moyen ne saurait se soutenir au delà d'une certaine période de temps, et que sur son déclin la vigne constituera son propriétaire en perte. Or, comme nous avons déjà vu que le commerce n'accordait aucune préférence aux bons vins de vieilles vignes sur les vins de jeunes plants, il y aurait duperie à conserver une vigne qui ne donnerait plus des produits rémunérateurs. Les produits peuvent s'élever, dans les bonnes vignes bien traitées, jusqu'à *soixante* et même *quatre-vingts* hectolitres dans les vignes rouges, et jusqu'à *cent*, *cent vingt*, et même *cent cinquante* hectolitres à l'hectare dans les vignes blanches.

CHAPITRE XII.

De la vinification.

Vins rouges. — Quinze jours au moins avant le moment présumé de la cueillette, le vigneron visite ses vaisseaux vinaires, dont les douves se sont peut-être disjointes, et qui ont besoin d'être rebattus; les tonneaux sont abreuvés et nettoyés avec soin.

Les charrettes sont disposées pour la circonstance, les maies, les pressoirs et les cuves, les hottes et les paniers, tout est préparé et mis en état. Le personnel engagé est en rapport avec l'importance du vignoble, etc.

L'époque de la vendange est déterminée par la maturité des fruits ou par l'état de la température, qui ne permet pas quelquefois de la différer sous peine de compromettre la récolte.

Il faut dire aussi, et ce point est très-important, que cette époque doit varier avec la qualité *native* des produits.

Ainsi, dans quelques-uns des départements du Midi, où les vins sont chargés de ferment, de matières albumineuses, qui les exposent à des avaries fréquentes, on éviterait la plupart de ces inconvénients par des vendanges précoces, c'est-à-dire avant que le raisin ait développé un excès de

sucre qui se convertit difficilement en alcool. Dans quelques départements du Nord, on retarde la vendange autant que le permet la saison, et l'on ne ferait qu'une piquette *impotable* si l'on vendangeait trop tôt.

Dans quelques zones, et chez nous particulièrement, nous avons de ces différences dont il faut tenir compte par rapport à la qualité des vins. Dans la Charente, il est des vignes qu'il faut vendanger de bonne heure, avant la maturité complète des raisins, si l'on veut faire des vins qui puissent se conserver. Il en est d'autres, au contraire, que l'on peut et que l'on doit vendanger tard. Nous pourrions prendre nos exemples dans des zones plus limitées, et citer des cantons, des communes où les mêmes circonstances donnent lieu aux mêmes faits.

On voit donc combien il est difficile de déterminer de prime abord, et d'une manière à peu près exacte et générale, l'époque d'ouverture des vendanges.

Cette époque est subordonnée : 1° à l'état de maturité des raisins; 2° à l'état de la température; 3° à la qualité relative des produits.

Le vigneron est toujours le meilleur juge de la question. Malheureusement, ce n'est pas toujours le plus intelligent qui en décide, car voici ce qui arrive le plus souvent dans la pratique.

Il se rencontre partout des gens pressés de jouir. Un beau matin vous entendez sur la route le bourdonnement caractéristique d'un chariot surmonté de sa cuve ou de fûts défoncés : c'est un vigneron qui part pour la vendange. Le lendemain c'en est un autre qu'entraîne l'exemple ou le même empressement, et bientôt vous voilà forcé, quoiqu'à regret, de prendre la file coûte que coûte. Je dis forcé, car autrement votre vigne aurait à supporter seule dans la contrée les déprédations des insectes, des chiens et des maraudeurs.

Inutilité du ban de vendange. — Et, cependant, nous préférons encore les inconvénients de cette liberté à ceux du ban de vendange, qui ne remédie à rien si la date est

trop rapprochée, qui entrave tout si la date est trop éloignée; du ban de vendange méconnu, mal obéi, comme toutes les réglementations arbitraires qui n'ont plus leur raison d'être.

Mais il y a lieu de compter que les bons enseignements et la parole chaque jour mieux écoutée des hommes intelligents et pratiques prévaudront dans l'avenir.

Nous devons mentionner ici un moyen simple et très-concluant de déterminer la parfaite maturité des fruits : c'est l'emploi du glucomètre proposé par M. Guyot.

Le glucomètre, dit M. Guyot, doit être le guide obligé du viticulteur dans le choix de ses cépages et dans la détermination de l'époque de ses vendanges.

« Dès que le raisin d'un cépage, à égalité de sol, de cli-
« mat et d'années, marque un degré glucométrique con-
« stamment plus élevé que le raisin des autres cépages, il
« doit leur être préféré, et être classé au premier rang. »

« Tant que le raisin d'un cépage connu gagne, ou peut
« gagner en degrés glucométriques, il ne doit pas être ven-
« dangé si le 1er novembre n'est pas passé. »

Ces préceptes, il est vrai, sont subordonnés aux conditions que nous avons déjà énumérées, mais ils sont l'expression « de la perfection idéale que le producteur doit chercher à « réaliser. »

Du glucomètre; son emploi. — Le glucomètre est un petit instrument de la forme d'un aréomètre; son prix est peu élevé, son emploi facile.

On écrase le raisin dont on veut apprécier la richesse; on filtre le jus à travers un linge, on en remplit l'éprouvette, et on plonge le glucomètre dans le liquide. Plus le liquide est dense, c'est-à-dire épais et sirupeux, plus il est chargé de sucre, par conséquent moins l'instrument s'enfonce, et le degré qu'il marque au niveau supérieur du liquide indique le degré de sucrage du moût.

Or, comme le sucre se développe dans les fruits à mesure qu'ils approchent de leur maturité, on peut se rendre

compte, par des pesages journaliers, des progrès qu'ils font dans cette voie, et constater enfin leur parfaite maturité lorsque les deux ou trois derniers pesages n'auront accusé aucun changement notable dans la densité du liquide.

Comme, en outre, la fermentation a pour conséquence de transformer la plus grande partie du sucre en alcool, on aura très-approximativement, et du même coup, la richesse alcoolique des vins (1).

Des expériences auxquelles nous nous sommes personnellement livré il résulte que les moûts de la *folle* accusent en moyenne 8°, et ceux du *balzac* 9°. Mais ces essais sont trop imparfaits pour que nous les donnions comme définitifs. Nous nous proposons de les répéter et de les étendre aux autres cépages cultivés dans la Charente, afin de nous rendre compte de la richesse alcoolique de chacun. Nous engageons les viticulteurs à se livrer à ces expériences aussi récréatives qu'utiles, et à prendre une note exacte des résultats qu'ils auront obtenus.

La publicité, l'exemple, tout doit concourir à la perfection d'un art qui est la base de notre prospérité.

On a vu déjà, dans cette étude, comment on procédait dans la Charente à la fabrication des vins; nous n'y reviendrons pas.

La vendange est transportée au cuvier, versée dans la maie et jetée dans les tonneaux, qui attendent deux, trois ou quatre jours leur chargement complet. De la sorte, la première partie de la vendange est en fermentation quand on apporte le reste. C'est là une pratique vicieuse qu'il importe de modifier. Les tonneaux doivent

(1) Un degré glucométrique représente 1.500 grammes de sucre, qui, à la fermentation, produisent un litre d'alcool. On doit déduire un douzième environ sur le nombre de degrés glucométriques pour tenir compte des matières étrangères que les moûts tiennent en suspension et qui concourent à sa densité, quoique non réductibles en alcool.

être remplis, autant qu'on le peut, dans une journée, au moins dans deux quand les tonneaux sont de trop grande dimension. La fermentation s'établit ainsi dans toute la masse à la fois; elle marche plus régulièrement et s'achève plus vite.

Capacité des tonneaux. — En général, les tonneaux vinaires atteignent des dimensions trop grandes relativement aux bras dont on dispose, et cet inconvénient n'est racheté par aucun avantage : car s'il est vrai qu'un tonneau d'une capacité trop faible soit peu avantageux à une bonne fermentation, il n'est pas prouvé que l'on arrive à un meilleur résultat par l'excès contraire. Un tonneau qui donne au décuvage de vingt à vingt-cinq pièces de vin (40 à 50 hectol.) est celui qui remplit les meilleures conditions. Un personnel de douze à quinze vendangeurs bien conduit peut le charger en sa journée, et la fermentation s'achève presque toujours en une semaine.

De la cueillette ou de la vendange. — On ne fait ici qu'une vendange, car nous ne pouvons compter comme telle la récolte des verjus, qui est le plus souvent un *glanage* au profit des pauvres.

A part quelques cépages tardifs qu'il serait bien de transformer au moyen de la greffe, la maturité régulière des fruits autorise cet usage. Mais on pourrait apporter plus de soins au triage des raisins, et en faire deux parts dont la première, la plus considérable, se composerait des raisins mûrs et sains, et la seconde des raisins avariés, pourris ou peu mûrs, dont on ferait un vin de consommation domestique.

Egrappage. — L'égrappage n'est pas pratiqué dans la Charente, et son usage ne doit pas y être conseillé parce que les rafles contiennent des principes astringents très-utiles à la conservation des vins qu'elle produit. L'égrappage a ses avantages et ses inconvénients admis et contestés par des autorités également considérables. S'il est de nature à

rendre quelque service dans les années où la récolte n'a pu mûrir, cela ne prouve point que son usage ne doive être proscrit en thèse générale.

Si l'égrappage est inutile ou plutôt nuisible à la confection rationnelle de nos vins, le foulage des raisins, préalablement à leur mise en cuves, est nécessaire.

Foulage. — On foule dans la vigne à l'aide des pieds et du bâton fourchu, qu'on nomme *brasseur*, ou dans la maie à l'aide du fouloir mécanique, dont l'usage se répand chaque année davantage. Le foulage avec les pieds devra être exécuté pieds nus, car l'usage de sabots ou de souliers ferrés aurait pour résultat de broyer les pepins, dont l'huile essentielle nuirait à la qualité du vin. Dans le but d'éviter les mêmes inconvénients, les cylindres du fouloir devront être distancés convenablement, et de manière à ce que les grains subissent leur action sans que les pepins et les rafles soient écrasés.

Couvrement des cuves. — Beaucoup de savants œnologues recommandent le couvrement des cuves ; chacun a proposé, préconisé son système, et cependant l'idée marche lentement et fait peu de progrès. Faut-il voir dans cette indifférence de l'incurie, ou la preuve de la parfaite inutilité de cet usage ?

On comprend de suite qu'en théorie le *clôturage* complet est impossible, puisqu'il aurait pour résultat d'entraver, sinon d'empêcher tout à fait, la fermentation.

Le système Gervais, pas plus que le système Denys, n'a convaincu personne ; les expériences tentées lui ont été peu favorables, et la pratique s'accorde heureusement avec la théorie pour condamner une idée qui ne trouve plus grâce que dans la sollicitude toute paternelle des cerveaux qui ont des prétentions à sa découverte.

Mais il ne faut pas confondre le clôturage hermétique avec le couvrement imparfait des cuves, qui a pour but de prévenir une évaporation trop considérable de la masse en

fermentation, en contenant les vapeurs alcooliques qui tendent à s'en échapper.

Nous n'avons pas expérimenté cette pratique que nous recommandent les savants Cadet-Devaux, Bertholon, etc., avec eux le comte Odart, et que M. Guyot considère, dans la plupart des cas, comme inutile. C'est pourquoi nous nous garderons bien de conclure, et c'est pourquoi aussi nous engageons les viticulteurs à l'essayer et à faire connaître les résultats de leurs expériences. La vérité fait bien vite son chemin dans notre pays ; le plus difficile, c'est de lui ouvrir les voies.

Cependant, nous allons énoncer notre opinion sur ce sujet. Les moyens employés pour couvrir les cuves n'ont pas, et ne sauraient avoir, pour effet, de les clore hermétiquement. Dès lors leur action n'est pas *immédiate*, mais *indirecte ;* ils brisent simplement les efforts de l'air extérieur à l'ouverture du tonneau, en maintenant dans l'immobilité la couche d'*acide carbonique* qui se forme sur les rafles, et que pourraient disperser les courants d'air.

On arrivera toujours à un couvrement complet en agissant de la manière suivante : Ne remplissez pas exactement votre cuve, et laissez toujours un vide de $0^{m}.10$ à $0^{m}.20$; le gaz acide carbonique qui s'échappera de la masse en fermentation, plus lourd que l'air et maintenu par les parois du vaisseau, viendra bientôt combler le vide laissé par les marcs, et former sur les rafles comme un couvercle artificiel... Voilà la théorie ; c'est celle de M. Guyot. Mais il peut arriver qu'un courant d'air agisse sur cette couche d'acide carbonique et la déplace ; alors la cuvée, n'étant plus protégée, s'évapore si la fermentation n'est pas achevée, ou s'acidifie par le contact de l'oxygène si la cuvée ne fermente plus. Il y a donc, selon nous, nécessité de *protéger la couche d'acide carbonique contre les déplacements*, parce qu'elle peut seule protéger les rafles et les moûts contre l'action de l'air oxygène. Ceci démontré, quel moyen faudra-t-il employer pour obtenir ce résultat ? Faudra-t-il recourir aux moyens dispendieux que beaucoup proposent ? Non ; la protection devient même complétement inutile si

votre *cuvier* est clos, si la température y est régulière; dans le cas contraire, c'est-à-dire si vos cuves sont directement sous les toits, si vos murs ne sont pas *arasés* et si l'air circule dans le cuvier avec trop de liberté, étendez sur vos tonneaux une bâche en toile, quelques draps usés cousus ensemble, maintenus par des perches ou des planches posées en croix sur les bords : aucun recouvrement, quoi qu'il coûte, ne sera plus efficace que celui-là. Ainsi pensait Chaptal, telle est l'opinion de M. Guyot. Mais le comte Odart, et les auteurs que nous avons précédemment cités avec lui, diffèrent en ce sens que ce moyen de protection leur semble insuffisant.

Notre impartialité nous fait donc un devoir de citer les faits relatés par l'auteur du *Manuel du Vigneron*, car notre travail doit avoir un objet plus élevé que celui d'imposer une opinion personnelle; il doit être sincère et désintéressé, son but étant d'éclairer la classe de travailleurs à laquelle il s'adresse, et non pas de satisfaire un amour-propre intempestif et individuel.

Système Berthollon pour le couvrement des cuves. — M. Odart conseille l'usage de l'appareil Bertholon, qui consiste en un premier couvercle ou faux fond percé de trous nombreux, et fixé solidement sur les bords du tonneau à l'aide de traverses qui maintiennent toutes ses parties. Puis on applique sur la cuve le couvercle supérieur, qui peut consister en un vieux tapis qu'on assujettit de manière à ce qu'il ne puisse être dérangé (1).

« Cette simple application, dit M. Odart, sans autre but « que de concentrer la chaleur, ne formera jamais une fer- « meture assez exacte pour faire courir le moindre danger,

(1) Un système plus complet, expérimenté dans la Bourgogne, consiste en un couvercle supérieur hermétique surmonté d'un appareil distillatoire qui a pour but d'évacuer l'acide carbonique résultant de la fermentation, tout en s'opposant à la déperdition des vapeurs alcooliques.

« ni même pour ralentir la fermentation, qui au contraire « marchera rondement et régulièrement, tous les grains de « raisins y contribuant en même temps et également. »

Mais que vient donc faire ici ce couvercle supérieur, qui peut consister en un *vieux tapis*, sinon remplir l'office que nous assignons simplement à notre couvercle en toile? Viendra-t-on nous dire que le couvercle intérieur percé d'une multitude de trous est destiné à contenir et n'a d'autre but que de comprimer les marcs et de les noyer? A ce point de vue, nous ne nierons pas son utilité, et il pourra même procurer des avantages à ceux qui en feront l'essai; mais nous persistons à penser que le moyen simple et économique que nous proposons pour le couvrement des cuves peut suffire dans tous les cas où on observera cette prescription conditionnelle : *un vide de* $0^{m}.10$ à $0^{m}.20$.

Nécessité de clore les cuves dont le tirage est ajourné après la fermentation. — Que si, par des circonstances en dehors de votre volonté, vous vous trouvez dans l'impossibilité de tirer une cuve dans les délais que nous indiquerons plus loin, et si, par conséquent, vous étiez obligé d'abandonner vos vins à la macération pendant un temps indéterminé, n'hésitez pas à couvrir vos cuves, et que ce couvrement soit aussi hermétique que possible; dans ce but, répandez sur le fond en planches bien jointes une couche de cendres de l'épaisseur de 8 à 10 centimètres.

La vendange, récoltée avec les soins que nous avons indiqués, préalablement foulée et jetée dans la cuve, est abandonnée à elle-même. Bientôt, sous l'action combinée de l'*air* et du *ferment*, à la faveur d'une température moyenne de 15° à 20° la fermentation s'établit, d'abord lente et à petit bruit, puis active et tumultueuse; peu à peu elle diminue, puis s'éteint au bout d'un laps de temps plus ou moins long, selon les conditions dans lesquelles elle s'est produite et qui se résument dans les suivantes : qualité des moûts, capacité des cuves, état de la température.

Foulage à la cuve. — Pour retirer de la fermentation tous ses avantages, au point de vue de la plus grande richesse des vins relativement au vignoble qui les a produits, on procède généralement à un second *foulage* dans la cuve. On observe, en effet, qu'après une fermentation active, les marcs se sont séparés des moûts qu'ils dominent et protégent; que la chaleur est intense dans les marcs, alors que la chaleur développée par les moûts est modérée. Le foulage à la cuve aura pour résultat, en lavant les marcs dans la partie liquide, de réchauffer celle-ci en abaissant le degré thermométrique de ceux-là, et, par suite, de ralentir la fermentation et de soumettre à son action les éléments qui auraient pu lui échapper.

Mais il ne faut pas laisser les rafles sèches, c'est-à-dire le *chapeau*, s'échauffer au point d'aigrir, parce qu'alors elles pourraient communiquer aux moûts leur acidité. Dans ce but, on piétine le dessus de la cuve dès le lendemain de son chargement de manière à imbiber de nouveau les marcs, et deux jours plus tard on procède, au moyen d'un long bâton, à un *foulage complet* et énergique.

Le second foulage n'est pas usité dans la Charente, mais il est pratiqué dans les meilleurs vignobles, et recommandé par les auteurs les plus compétents. Nous le recommandons spécialement aux praticiens intelligents avec la conviction qu'il entrera promptement dans la pratique générale.

Influence de la durée de la fermentation.

La durée de la fermentation est quelquefois déterminée par la qualité ou plutôt par l'espèce de vin que l'on veut obtenir.

Vins rosés. — Les vins *rosés* ou *clairets* appelés aussi *œil de perdrix*, *paillets*, *pelure d'oignon*, s'obtiennent par une fermentation de 24 à 48 heures de cuvage. Ces vins vieillissent promptement: leur couleur rosée les rend agréables

à l'œil, leur saveur délicate flatte le palais; légers et pleins de séve, ils sont recherchés des gourmets et des connaisseurs. Mais leur production dans la Charente ne peut être qu'exceptionnelle. Encouragée par le louable désir de procurer aux siens en se procurant à soi-même une boisson agréable et éminemment hygiénique, elle sera limitée par les besoins de cette consommation restreinte.

Les vins rouges de consommation générale exigent une fermentation complète; ce sont ces vins qui doivent surtout nous occuper.

Vins bleus ou noirs. — Enfin les vins *bleus* ou *noirs* sont le produit d'une macération plus ou moins prolongée sur les marcs après la fermentation. Ces derniers vins se chargent d'un excès de sels et de matières colorantes empruntées aux rafles, aux pellicules et aux pepins, que les soutirages et les collages répétés sont souvent impuissants à leur enlever; le temps seul peut les réduire, si toutefois leur nature fermentescible leur permet de vivre.

Dans la Charente on ne fait pas macérer les vins; les conséquences de cette pratique y sont même inconnues. Cependant le décuvage ne s'opère pas toujours dans les délais qu'indique une pratique judicieuse, qui base ses raisonnements sur l'observation des phénomènes naturels.

Du décuvage.

Il est un signe infaillible, auquel personne ne saurait se méprendre, qui indique le moment précis du décuvage : c'est lorsque le chapeau de la cuve s'est affaissé et que la fermentation touche à sa fin. Le bouillonnement a cessé, la chaleur des marcs a très-sensiblement diminué. Si on tire par un fausset un échantillon du liquide, il n'a pas encore toute sa transparence et il a conservé de la tiédeur : c'est le moment indiqué pour le tirage des vins et pour leur mise en tonneaux, où ils achèvent leur fermentation, où ils déposent

leurs dernières impuretés, et où ils se tapissent une enveloppe de sels cristallins qui concourt dans la suite à leur conservation.

Tant que la fermentation marche, la richesse alcoolique du liquide augmente. Lorsque la fermentation cesse, l'évaporation commence : il n'y a pas de place pour l'immobilité dans la nature organique.

Vins rouges. — La fermentation ne cesse que lorsqu'elle a fait deux parts bien distinctes des éléments soumis à son action chimique : les *marcs* et le *vin*. Les *marcs* donneront encore ce que la pression pourra leur enlever.

Le *vin*, le vrai vin voulons-nous dire, celui qui possède tous les éléments qui rendent sa consommation agréable et salutaire, n'a plus rien à prendre aux marcs ; il a toutes les qualités qu'il pouvait acquérir : couleur, force alcoolique ; il n'a aucun des défauts que la macération engendre : dureté qui va quelquefois jusqu'à l'acidité, excès de matières *albumineuses*, *tanniques*, *colorantes*, qui rendent son existence si fragile et si onéreuse. Le Midi aurait moins à regretter la suppression du vinage du vin en franchise s'il vendangeait moins tard et s'il décuvait plus tôt.

La macération, c'est-à-dire le cuvage prolongé après la fermentation, a un autre inconvénient que nous n'avons pas encore signalé. En même temps que les rafles abandonnent leur principe astringent, leur eau, elles absorbent le principe alcoolique des vins. Le viticulteur a tout à perdre et rien à gagner dans cet échange : c'est de l'argent comptant pour du mauvais papier.

On se rend aisément compte de ce résultat en observant ce qui se passe dans le bocal d'eau-de-vie rempli de prunes ou de cerises : au bout d'un certain laps de temps, les fruits auront cédé au liquide leurs éléments sucrés et se seront emparés en échange de l'esprit, en d'autres termes les fruits auront perdu de leur douceur et le liquide de sa force alcoolique.

Donc, ni trop tôt ni trop tard, mais à propos : ainsi résumons-nous nos conseils sur le décuvage. Une fermentation

trop courte nous donnerait des vins agréables mais peu avantageux au point de vue commercial; la macération nous donnerait des vins à teinte plus foncée peut-être, mais à coup sûr moins limpides, plus durs, mais moins alcooliques.

Nous avons conseillé de tirer les vins encore troubles et tièdes, mais après s'être bien assuré que la fermentation dans la cuve a cessé, parce qu'ils n'ont plus rien à gagner en séjournant à l'air libre, avec des matières étrangères à leur conservation. Les tonneaux encombrants sont habituellement remplis sur place, tandis que les petites futailles le sont à la cuve.

Le liquide tombe dans des *bailles* ou *tire-vin*, où on le puise à l'aide d'un seau ou de la *conchonne* en cuivre. Pour la régularité du travail et pour sa sécurité, nous conseillerons l'usage de l'entonnoir à clapet de M. Balloteau, d'Aigre, qui règle l'emplissage de la futaille et prévient toute perte de liquide.

Soins préliminaires à donner aux futailles.

Préalablement au tirage, les futailles ont été visitées avec soin et nettoyées. On loge les vins, dans la Charente, en tierçons, pipes ou barriques de 200 litres. Le logement le plus avantageux aux vins est celui des tierçons et des pipes, en raison de leur capacité d'abord, qui permet d'y loger une plus grande quantité de liquide, et de leur bonne et solide confection ensuite.

Les futailles neuves sont préparées au moyen d'eau bouillante que l'on y verse et que l'on agite fortement. Après le séjour d'un quart d'heure à peu près, on rejette l'eau chaude et on rafraîchit le fût avec un seau d'eau froide. On peut répéter cette opération, et la faire suivre d'un méchage si l'on n'a pas à remplir la futaille de quelques jours. Beaucoup de propriétaires mettent dans l'eau qu'ils font bouillir quelques poignées de feuilles de pêcher.

Les vieux fûts sont sujets à des détériorations fréquentes

qui en rendent l'usage dangereux pour les vins; les goûts de *pointe*, de *moisi*, de *lie croupie*, sont les plus communs; les deux derniers sont les plus dangereux. Si un fût rend au flair une odeur trop piquante, il faut chasser l'acide qu'il renferme à l'aide d'un soufflet que l'on agite énergiquement après avoir introduit la douille par la bonde, puis on mèche. La mèche ne brûlera qu'autant que l'acide carbonique aura disparu de la futaille.

Pour la *moisissure* et la *lie croupie*, le seul remède efficace est le *blanchiment;* on appelle ainsi l'opération qui consiste à démonter un fût et à enlever à la *plane* toute la surface interne des douves et des fonds. Si la futaille n'annonce qu'un *dégoût* peu prononcé, on peut, par des lavages fréquents et des méchages répétés, la rendre propre à contenir du vin ; mais pour peu qu'on ait des doutes, on doit verser, avec la dernière eau de lavage, de la chaux vive, la laisser éteindre, puis remuer la futaille. On a recommandé un autre moyen encore plus énergique et qui consiste à verser dans le fût un demi-litre de forte eau-de-vie à laquelle on met le feu après en avoir imprégné la futaille et après avoir débouché toutes les issues. Citons encore comme un désinfectant l'huile d'olive, employée par quelques vignerons.

Seconds vins, dits revins. Pressurage. — En général, dans le département, on ne presse pas les marcs après le décuvage. On verse dans la cuve, après avoir enlevé la rafle sèche du chapeau, une quantité d'eau correspondant à la quantité du second vin que l'on veut obtenir, et après une fermentation de quelques jours on tire ce second vin, qu'on appelle *piquette* ou *revin*. On fait ainsi deux ou trois qualités de *revin*, qui servent à la consommation du personnel du vignoble.

Que si l'on presse les marcs, cette opération doit se faire immédiatement après le décuvage, en ayant soin toujours d'enlever la rafle sèche du chapeau. Le produit de la première pressée sera réparti dans les futailles, en faisant de la vidange, si elles sont trop pleines, au moyen du siphon. Les secondes pressées seront réservées pour la consommation

de la ferme ou converties en eaux-de-vie pour le même usage.

Pendant les premiers jours qui *suivent* le tirage, on surveille la fermentation dans les fûts, que l'on bondonne légèrement pour éviter les ruptures.

Les vins seront ouillés chaque semaine pendant le mois de décembre, tous les dix ou quinze jours pendant les mois de janvier et février, et enfin soutirés en mars. On fera brûler dans chaque fût une mèche soufrée de 5 à 6 centimètres de longueur. On bondonnera soigneusement et on inclinera sur la bonde en attendant la vente. Traités ainsi, les vins rouges de nos bons crus n'ont rien à redouter des effets de la température. Le commerçant qui respectera leur pureté n'aura pas à redouter pour eux ni pour ses intérêts les effets du transport.

Nous venons de voir que le vin jeune et plein de vigueur exige une surveillance active qui lui fasse éviter les écarts auxquels l'expose sa nature expansive. Les épreuves qu'il est appelé à subir par suite des intempéries, de l'action de la lumière, du bruit et du mouvement, l'amènent à une maturité plus précoce.

Des vins blancs de chaudière.

Les vins blancs, dans la Charente, sont à peu près tous convertis en eaux-de-vie. Leur confection est d'une simplicité qui rendrait tout commentaire inutile si des expériences récentes n'avaient appelé l'attention des viticulteurs sur des faits intéressants que nous allons soumettre à l'attention du lecteur.

Voyons d'abord comment on procède dans la pratique ordinaire.

Du foulage. — Le raisin blanc étant plus précoce que le noir, et ayant, en outre, des propensions plus marquées à la pourriture, sa récolte précède généralement de quelques

jours celle des raisins noirs. Les raisins sont versés à la vigne dans les cuves, où ils reçoivent un premier *foulage* pour diminuer leur volume, puis transportés au pressoir, où ils sont foulés énergiquement à pieds d'homme ou par le *fouloir* mécanique. Pendant cette opération, on reçoit dans les *bailles* les moûts qui s'échappent de la *maie* où s'égoutte la vendange et on les entonne. Puis vient le *pressurage* par les moyens les plus divers, depuis le simple *treuil* jusqu'à la vis d'Archimède, qui obéit elle-même à divers systèmes d'engrenage.

Le nombre des pressées est évidemment déterminé et subordonné à la puissance du pressoir; de trois et même de quatre par les anciens systèmes, il est réduit à une par les bons pressoirs Samain, Loquay, etc.

Le vin de presse, ou de goutte, étant tout destiné à l'alambic, il importe peu d'en faire le triage; on se bornera, après la fermentation, à mettre de côté quelques pièces de choix pour la consommation. Quelques jours plus tard, le fourneau s'allume, la chaudière bouillonne; c'est l'heureuse époque de la réalisation des capitaux engagés, des vœux formulés, des espérances conçues. Pour le propriétaire bouilleur, la récolte ne fait que commencer : le vin blanc, ce n'est que le moyen; l'eau-de-vie, c'est la fin.

Lavage des marcs.—Telle était, telle est encore la manière de procéder dans la confection des vins blancs destinés à l'alambic. Mais les expériences auxquelles nous avons fait allusion plus haut ont démontré qu'il restait dans les marcs, après la pression la plus énergique, une notable quantité de sucre, et dès lors est née naturellement l'idée du lavage des marcs. Cette idée, due à M. J. Guyot, et dont la première application a eu lieu chez M. le baron de Chassiron, remonte à quatre années environ.

Extraction des moûts par macération, système Petit et Robert. — Nous avons dit, dans le cours de cette étude, que le progrès marche vite en France, que le plus difficile c'est de lui ouvrir les voies. Le mode spécial de vinification qui

nous occupe en est une preuve nouvelle. MM. Petit et Robert, de Saintes, sont arrivés par déduction à formuler un mode d'extraction des moûts par *macération*. A cet effet, ils ont imaginé un système dont nous allons donner la description.

Trois cuves de capacité égale sont rangées sur une même ligne et reliées entre elles par des tubes d'écoulement.

La vendange, préalablement foulée, est versée dans la première, que l'on remplit et dont on recueille le moût de goutte ; puis, les marcs étant égouttés, on ajoute une quantité d'eau égale à celle du moût recueilli et on abandonne le tout à la macération pendant trois heures. Durant ce temps, la seconde cuve est chargée au moyen de la vendange amenée des vignes, et on laisse égoutter le moût comme à la première ; au bout du temps indiqué plus haut pour la macération, l'eau de la première cuve est dirigée par le tube de communication dans la deuxième cuve débarrassée de son moût, et cette eau est remplacée dans la première cuve par une eau nouvelle qui séjourne également trois heures sur les rafles ; enfin la troisième cuve est chargée de vendange, est égouttée et remplie par l'eau de la seconde, qui reçoit l'eau de la première, laquelle reçoit une troisième eau. Chaque cuve reçoit donc trois eaux nouvelles qui séjournent sur les rafles trois heures chaque fois, en sorte que la macération dure neuf heures.

Lorsque la première cuvée a subi ces trois macérations, elle est jetée dans la maie, où elle est soumise à une seule pression, et cette pression est toujours suffisante pour lui faire rendre tous les sucs qu'elle tenait en suspension.

Elle est remplie de nouveau, égouttée pendant que les marcs de la seconde sont versés et pressés pour faire place à de nouvelle vendange.

Il s'établit ainsi une rotation qui permet de poursuivre le travail sans encombrement et sans confusion.

La valeur du système est parfaitement établie, la pratique l'a jugé bon, la science l'a sanctionné. La *macération* désagrége les matières visqueuses, charnues et sucrées des graines, elle dissout tous les principes sucrés que les rafles

et les pellicules retiennent par *endosmose*, malgré les plus fortes pressions.

Le travail complémentaire, la pression, achève d'épuiser les marcs, qui ne conservent plus trace de sucre.

Il est démontré que l'eau ajoutée au moût n'en a pas diminué le degré glucométrique général, et qu'ainsi la récolte a été artificiellement augmentée sans que pour cela sa qualité ait été amoindrie. Cette augmentation est estimée à un huitième environ de la récolte. Un second avantage, non moins précieux que le premier, consiste en ce que l'eau-de-vie qui provient de ces moûts est plus moelleuse et plus agréable à la dégustation. Nous comprenons qu'il en soit ainsi dans les deux cas, car, dans le premier, l'eau ajoutée aux moûts s'est enrichie de tout le sucre qui se perdait dans les marcs, et, dans le second, les moûts sont exempts de tout principe acerbe ou astringent que les hautes pressions ont souvent pour effet d'enlever aux rafles et aux pepins.

Mais beaucoup de viticulteurs reculeront devant les frais d'acquisition et d'établissement d'un système compliqué, et le moyen proposé par M. Guyot dans la séance publique du 12 avril dernier est à la portée de toutes les bourses, de toutes les intelligences.

Pressez vos raisins comme à l'ordinaire, mais, au dernier coup, étendez vos rafles sur la maie et répandez dessus quelques seaux d'eau pour les rafraîchir et les laver. Remuez bien à la pelle et laissez égoutter, puis reformez votre pâté et pressez en dernier ressort. Il ne restera plus rien, ou à peu près, dans vos rafles, car le sucre s'en est allé avec les eaux de lavage.

« Ceci, a dit M. Guyot, équivaut, à peu de chose près, « au système Petit et Robert, et a l'avantage de coûter « moins cher. »

Mais ici nos scrupules commencent. Le système est breveté. Beaucoup de bons esprits avaient pensé que le brevet ne comprenait que le matériel ; que l'idée de mettre de l'eau dans son vin n'est pas nouvelle et ne saurait entraîner une poursuite en contrefaçon. Telle n'est pas, il paraît, l'opinion des inventeurs, qui menacent de poursuites quiconque se

livrerait à des pratiques qui auraient pour conséquence de leur enlever le bénéfice de leur invention : tels seraient, par exemple, le lavage des moûts dans la maie, ou la macération dans les cuves ordinaires. Pour notre compte, nous trouvons de telles prétentions bien exagérées, et nous ne pensons pas qu'elles puissent être de nature à arrêter ceux qui voudront se livrer à ces expériences.

Fermentation des vins blancs. — Les moûts étant entonnés, les futailles sont mises en place et débondées, la fermentation s'établit et marche d'autant plus promptement et tumultueusement que la qualité des moûts est meilleure. On ouille en général au fur et à mesure que la fermentation produit du vide dans les futailles ; mais cette pratique, qui n'a rien de répréhensible lorsqu'elle n'a pas pour résultat des pertes de liquide, est complétement inutile à la qualité des vins.

Lorsque la fermentation touche à sa fin, on bondonne, mais légèrement, pour éviter les ruptures ; et lorsqu'enfin tout bouillonnement a cessé dans le liquide, on bouche hermétiquement pour éviter l'évaporation. Dans la semaine qui suit, on visite deux fois par jour les futailles en cas d'une reprise inopinée de la fermentation.

Tout le sucre des moûts ne se convertit pas en alcool.

La fermentation décompose le sucre de raisin en deux parties presque égales *d'alcool et d'acide carbonique*, mais elle ne décompose pas tout le sucre, et il en reste d'autant plus dans les vins que le degré glucométrique des moûts est plus élevé. Les vins du Midi conservent beaucoup de sucre que la première fermentation n'a pu transformer en alcool, et malgré leur titre élevé ils sont susceptibles, en rai-

son des matières grasses et albumineuses qui agissent sur le sucre, à une seconde fermentation qui leur est souvent funeste. Les vins de Champagne doivent au sucre qu'ils contiennent un dégagement d'*acide carbonique* à la faveur duquel ils moussent et pétillent.

Mais le sucre, qui est indispensable dans les vins de Champagne, puisque c'est à sa présence qu'ils doivent leur réputation si bien méritée de vins de luxe et de dessert, est au moins inutile dans les vins destinés à l'alambic, et tout moyen qui aurait pour résultat de favoriser la transformation complète du sucre en alcool serait un bienfait dont il faudrait se hâter de favoriser la viticulture charentaise.

Or, ce moyen existe; il est simple, et le voici :

L'expérience a prouvé qu'un moût à 12° glucométriques conservera, après la fermentation, un quart environ de son sucre ; à 10°, un cinquième ; à 8°, quelques traces, et qu'à 6° degrés il n'en conservera pas du tout. Ainsi, réduisez tous vos moûts, par la quantité d'eau nécessaire, à 6° glucométriques, et vous en retirerez toute la somme d'alcool qu'ils sont susceptibles de donner, car ils ne conserveront plus de sucre après la fermentation. Ce conseil, dont nous ne sommes que l'écho, émane d'une autorité qui mérite qu'on l'écoute.

M. Guyot a fait faire à la viticulture des progrès considérables : sa haute intelligence embrasse tous les faits viticoles, tous les détails pratiques et scientifiques de cette industrie éminemment nationale. Il sème sur ses pas, et d'une bouche prodigue, les enseignements que sa mémoire recueille et que sa parole convaincante sait inculquer dans l'esprit de ses auditeurs. Nous sommes heureux de lui rendre ici l'hommage si bien mérité de notre reconnaissance et de notre admiration pour ses nombreux travaux, de même que pour le dévouement et l'activité dont il fait preuve dans l'accomplissement de ses missions viticoles.

L'addition d'eau dans les moûts constitue-t-elle une fraude ?

Nous serions tout prêt à déclarer notre incompétence, si le droit se fondait sur autre chose que sur la raison et le

sens commun. Mais où nous ne voyons pas d'intention de fraude nous ne saurions voir de délit, et, d'ailleurs, le délit suppose toujours un préjudice causé.

Or, dans l'état, il n'y aura jamais fraude lorsque le producteur viendra dire au bouilleur : « Voici mon vin, pesez-le » (car l'aréomètre va devenir le guide obligé de tout acquéreur de vins blancs); « je l'ai obtenu par l'épuisement des marcs. » Mais, dira-t-on, tous les vignerons n'auront pas cette franchise, et vous courez risque, si vous ajoutez foi à tous les dires, d'être dupé deux fois : dupé dans vos intérêts, dupé dans votre bonne foi...— Mais, aujourd'hui, pourrions-nous répondre, où en êtes vous ? êtes-vous bien sûr que l'on ait attendu nos conseils pour mettre de l'eau, sinon dans les moûts, du moins dans les vins, ce qui est bien plus préjudiciable encore ?

Il y a dans ce fait un intérêt d'un ordre élevé, contre lequel les intérêts privés doivent, non pas s'élever, mais se prémunir, voilà tout.

Fabrication des eaux-de-vie.

Le mode de distillation et surtout l'entente de ce travail et les soins qu'on y apporte ne sont pas sans influence sur la qualité des eaux-de-vie. Le vieux système à *brouillis*, peu expéditif, mais commode et sûr, conviendra toujours à la petite et à la moyenne propriété. La conduite de la chaudière est une distraction plutôt qu'un travail lorsque l'aménagement de ses diverses parties a été conçu et exécuté avec intelligence (1).

(1) L'ancien système offre, sur le nouveau, l'avantage de la lenteur, qui est une cause de réussite dans la bonne confection des eaux-de-vie.

La distillation, en effet, doit toujours être conduite modérément et régulièrement; l'action du réfrigérant doit être constante et scrupuleusement surveillée. C'est à ces conditions, mais à ces conditions seules, que l'on obtient la douceur et tout le développement de la séve.

Le système au premier jet convient à la grande propriété et surtout au bouilleur de profession.

S'il fait l'eau-de-vie plus sèche que le petit système, il fabrique plus vite et permet de spéculer sur des quantités plus considérables.

On a beaucoup critiqué dans ces derniers temps l'usage généralement répandu de fabriquer des eaux-de-vie à un degré trop élevé. D'une liqueur saine et agréable on fait ainsi une boisson impossible et dangereuse, et la consommation, dévoyée, s'adresse indifféremment à tous les produits alcooliques, parce qu'elle ne trouve plus dans le Cognac cette boisson tant vantée, ce *nectar des dieux* qu'elle a rêvé, et que la réalité lui offre trop souvent sous forme de *troix-six* d'industrie (1).

Mais on oublie, hélas! qu'il en sera ainsi tant que la production aura intérêt à y persister. Et comme, en définitive, c'est par l'intermédiaire du commerce que ses produits parviennent au consommateur, elle est bien obligée de se soumettre à ses exigences.

Le commerce se charge de la manipulation ultérieure.

La valeur commerciale et la valeur intrinsèque. — Il ne faut jamais confondre la *valeur intrinsèque* d'un produit avec sa *valeur commerciale.* La première correspond au jugement sincère d'une bonne foi platonique, satisfait l'amour-propre, et flatte les palais délicats ; mais la seconde correspond à des intérêts matériels avec lesquels il faut toujours compter en affaires : elle satisfait la consommation peu raffinée mais insatiable des masses, et se résout en beaux deniers comptants !

Les vins blancs de consommation.

Les vins blancs que l'on destine à la consommation sont choisis, ainsi que nous l'avons dit, parmi les meilleurs de la

(1) Voir notre rapport sur l'exposition des vins et eaux-de-vie de la Charente, de 1865.

récolte générale. On obtiendrait des qualités supérieures par un choix plus circonspect dans la nature des cépages et dans la qualité des raisins. Les vieilles vignes donneront toujours, toutes choses égales d'ailleurs, les vins les plus francs et les plus généreux.

On éviterait sûrement la *graisse* qui survient dans les vins blancs aux premières chaleurs, en remplissant de rafles, au quart ou au tiers, les futailles où on les fait fermenter, puis en les soutirant après la fermentation.

Les rafles déposeraient ainsi dans les vins une quantité de tannin suffisante pour précipiter les matières azotées qui concourent à la *graisse*, et préviendraient une maladie que l'on ne guérit souvent que d'une manière imparfaite par l'addition de *tannin* du commerce.

Les borderies de notre Champagne expédiaient jadis dans la Hollande des vins blancs estimés que ne dédaignait pas le négociant de Reims.

La Champagne charentaise et la Champagne du nord sont sœurs par la similitude des sols et des produits. Au siècle dernier, le commerce des vins avait une importance qu'il a perdue depuis, soit à la suite de quelques années d'abondance et de misère qui ont avili les prix ou entravé les ventes, soit par suite de l'incurie des producteurs ou de l'ignorance dans la manipulation des vins, soit aussi par suite des « fraudes de certains propriétaires dont l'avidité « et le sordide intérêt ont fait tort à tous les autres. »

Le *colombard*, qui produisait les vins de table des borderies, a fait place à la *folle*, qui produit les vins de chaudière.

L'eau-de-vie a sur les vins l'avantage immense de se conserver indéfiniment et de se prêter à une spéculation toujours lucrative, lorsqu'elle peut attendre. L'eau-de-vie de Cognac est un produit spécial que l'on peut bien contrefaire ou falsifier, que l'on peut adultérer ou avilir, mais qui se relèvera toujours sous le poids de la fraude impuissante à constituer son arome et ses qualités particulières. Le chrysocale ne sera jamais de l'or ; malheureusement notre précieux produit n'a pas encore sa *pierre de touche*.

Vins de liqueur, dits pineaux.

Notre intention n'est pas de compliquer notre travail et de le surcharger par l'exposition des divers moyens ou procédés par lesquels on peut fabriquer artificiellement des vins de liqueur de diverses qualités.

Mais nous allons faire l'exposition rapide d'un procédé bien connu, bien simple et peu coûteux, de se procurer un vin généreux. Ce vin, auquel on a donné le non de *Pineau*, en raison sans doute de son haut titre, qui lui donne quelque ressemblance avec le vin obtenu de l'excellent cépage de ce nom, orne souvent la table du propriétaire charentais, à la fin d'un repas d'amis ou d'un gala de circonstance.

Un négociant de la Charente-Inférieure, M. Corbineaud, a proposé, on se le rappelle, de fabriquer ce vin sur une plus grande échelle, de manière à pouvoir l'expédier à l'étranger, où il serait certainement bien accueilli, et où il pourrait faire concurrence aux meilleurs vins d'Espagne et de Portugal.

Sans préjuger la question commerciale, nous pouvons dire que ces vins, bien faits, acquièrent en vieillissant une qualité très-remarquable et qu'ils peuvent se conserver indéfiniment, deux qualités précieuses, qui sont de nature à en encourager la fabrication.

Il ne faut pas perdre de vue que le traité de commerce avec l'Angleterre n'a pas dit son dernier mot, et il faut bien avouer aussi que, sous le rapport économique, notre viticulture est dans l'enfance. L'Anglais, au palais blasé, perverti par les gros vins et les liqueurs malsaines, estime peu nos vins légers et peu alcooliques. Mais nous avons sous la main l'essence la plus exquise et la plus estimée : le Cognac. Nous avons sous la main le vin qui nous la procure ; pourquoi, par une alliance de bon aloi, par un mélange des plus licites, ne créerions-nous pas un type particulier de vins liquoreux comme les veut l'Angleterre, et comme aucun pays ne saurait les produire ?

Voici les procédés de fabrication les plus généralement adoptés pour la fabrication des vins dits *Pineaux*.

1° Versez dans chacune de vos futailles trente litres de bonne eau-de-vie de la dernière récolte, et remplissez de moût de choix, c'est-à-dire de celui qui s'écoule au foulage avant toute pression. L'alcool coagule le ferment et paralyse son action; le vin conserve la plus grande partie de son sucre, et par conséquent sa douceur, que relève l'eau-de-vie en portant le titre du vin de 18° à 22° centésimaux.

2° Prenez du moût et versez-le dans un chaudron, et faites bouillir; écumez fréquemment et retirez du feu lorsque le moût ne rejette plus d'impuretés; laissez refroidir, entonnez et ajoutez l'eau-de-vie.

3° Cueillez des raisins bien mûrs, exposez-les à l'air sur des claies ou simplement sur de la paille jusqu'à ce que la pellicule des graines se plisse, ou, pour employer le terme vulgaire, jusqu'à ce que les raisins soient *mêlés*. Egrainez et pressez, et ajoutez au liquide la quantité nécessaire pour obtenir un vin à 20°. Si vous voulez une liqueur, augmentez la quantité d'eau-de-vie que vous jugerez nécessaire par la dégustation.
Ce dernier procédé est surtout employé pour la confection de la liqueur désignée sous le même nom.

On fait fréquemment la liqueur dite *pineau* en faisant macérer pendant un temps indéterminé les graines de raisins à moitié desséchées, *flétries*, dans une futaille remplie de bonne eau-de-vie.

Le premier procédé pour la fabrication du vin est le plus simple et le plus avantageux; comme tel, nous le recommandons préférablement aux deux derniers.

Ces vins sont abandonnés à eux-mêmes jusqu'en mars; à cette époque on les soutire; au mois de septembre on les colle, puis on les soutire de nouveau. Ils sont dès lors propres à la consommation.

Du collage.

Le *collage* est employé dans quelques vignobles d'une manière générale; dans d'autres, il n'est employé qu'accidentellement, ou sur une portion de la récolte que l'on désire conserver.

On entend par coller un vin, précipiter sa lie et les matières visqueuses, végétales, albumineuses, qu'il tient en suspension. Le collage concourt donc à la conservation des vins et à leur amélioration.

On dit *coller* un vin ou le *clarifier;* l'expression vraie serait *épurer*. Mais il suffit qu'on s'entende sur les mots.

Pour le collage des vins blancs, on se sert de colle de poisson à la dose de trois grammes par pièce de deux hectolitres. On fait dissoudre la colle dans l'eau, et l'on hâte la dissolution en chauffant au bain-marie; on laisse froidir, on bat dans un litre de vin, puis on verse dans la futaille en agitant fortement avec un bâton fendu en quatre par le bout. On soutire au bout de huit jours.

Pour les vins rouges, on emploie les *blancs d'œufs* (quatre blancs d'œufs pour deux hectolitres); on les délaye dans un ou deux litres de vin après avoir fait dissoudre dans ce liquide une poignée de sel de cuisine, on verse dans la futaille et on agite avec le bâton fendu. On soutire au bout de quelques jours après clarification parfaite.

On clarifie en vingt-quatre heures une pièce de vin par l'emploi du sang de bœuf à la dose d'un demi-litre pour deux hectolitres.

Le *noir animal*, les *poudres de Julien*, la *gélatine*, la *pulvéruline d'Appert*, sont également recommandés; mais à quoi bon tous ces ingrédients rares ou chers, et dont l'effet est plus ou moins certain, lorsque le collage aux blancs d'œufs est si efficace et coûte si peu? Il est des vins qui *louchissent* naturellement et sans cause apparente, et qui ne se clarifient qu'imparfaitement par les procédés ordinaires. Nous re-

commandons dans ce cas le moyen emprunté au *Manuel du Sommelier* de M. Julien : Retirez 40 ou 50 litres de la pièce que vous voulez clarifier, versez dans un chaudron et chauffez jusqu'à ébullition; lorsque le vin a jeté quelques bouillons, versez-le, tout bouillant, dans la pièce de vin, collez sur-le-champ, et soutirez dans la huitaine.

Du soutirage.

Nous avons déjà dit qu'il n'était pas d'usage de soutirer les vins dans la Charente. Les vignerons sont à cet égard d'une incurie incroyable. Il faut bien même reconnaître à nos vins des facultés de conservation assez rares (1), pour qu'ils puissent supporter sans *ouillage*, sans *soutirage*, ni *collage*, sans aucun des soins élémentaires qu'on accorde aux vins dans tous les vignobles, et pourtant sans trop broncher, les alternatives de chaud et de froid, les brusques transitions de la température. Car les caves sont rares dans la Charente, et la plupart des celliers sont établis dans les granges à côté des cuves. Nous avons vu plus d'une fois de vieilles futailles délabrées, aux flancs sonores quoique humectés de vapeurs vineuses, épancher dans le verre des vins *paillets*, pleins de séve et de vigueur; ils étaient là, gisants depuis dix ans peut-être, oubliés dans un coin, et réduits aux deux tiers de leur volume primitif. Tapis sous leurs fleurs, dont ils avaient pu se faire une couverture, ces vins avaient encore le don de réjouir l'œil et de flatter le palais. On peut donc faire quelque chose de pareils produits, tout au moins peut-on espérer pour eux une clientèle !

Mais étonnez-vous donc si tous les vins n'ont pas ce tempérament robuste. Ce qui étonne plutôt, c'est qu'il s'en trouve.

(1) Nous parlons ici des bons crus où on cultive particulièrement le balzac, et dont nous avons déjà donné la momenclature dans cette étude.

Nous rappelons avec plaisir des faits de cette nature parce qu'ils sont autant d'arguments péremptoires contre des jugements hasardés, quoique de bonne foi, et qui tendraient à déprécier nos produits s'ils pouvaient prévaloir contre la vérité.

Le soutirage a pour objet de séparer les vins des impuretés dont ils se sont dépouillés et qu'ils ont déposées; ces impuretés sont toujours la cause d'avaries fréquentes pour les vins; il importe donc de les en débarrasser. Nous avons déjà conseillé de soutirer en mars; cette époque nous semble la plus favorable et la plus en harmonie avec notre climat et les habitudes commerciales de nos contrées. Les soutirages devant toujours se faire par un temps sec et limpide, ceux d'hiver seraient trop souvent entravés par les mauvais temps et les fortes gelées. D'ailleurs, beaucoup de propriétaires livrent avant mars. C'est surtout l'hiver qu'ont lieu les grands enlèvements. On vend avant mars, ou l'on garde en août : voilà la règle pour beaucoup de vignerons.

Vainement dira-t-on : mais nos vins se conservent sans soutirage, à quoi bon ce surcroît de travail? Vos vins se conservent, dites-vous; mais se conservent-ils dans leur pureté? Le commerce les accepte, et vous ne voyez pas plus loin que l'heure du payement; mais êtes-vous bien sûr que votre vin n'a pas contracté, par son séjour sur des éléments malsains, des germes de corruption qui feront le tourment de sa vieillesse, s'ils lui permettent de vieillir?

Il faut que les vins sortent de vos celliers non-seulement purs de tout mélange, mais avec toute garantie que vos soins et votre sollicitude pour leur conservation ne leur ont pas manqué. Il faut que la marchandise satisfasse le marchand, si vous voulez que le marchand vous revienne.

Du soufrage.

Le complément du soutirage, c'est le soufrage. L'acide sulfureux dégagé par la mèche en ignition absorbe l'oxygène et neutralise le ferment; un bout de mèche soufrée de 5 à

6 centimètres de longueur suffit pour une pièce de deux hectolitres.

Maladies des vins.

Les vins sont sujets à diverses maladies qu'il est plus facile de prévenir que de guérir. L'*alcool* et le *tannin* sont les deux agents qui concourent à leur conservation. Un vin bien fait, entonné dans des futailles exemptes d'altération et bien traité dans la suite, ne *tournera* jamais, ou, s'il tourne aux chaleurs, il faudra blâmer le cru et vendre un tel vin avant mai. Les vins *tournés*, *piqués*, ou *aigres* ne se trouvent que très-exceptionnellement chez les vignerons soigneux et attentifs, ou, s'il s'en trouve parfois, c'est en si faible quantité qu'ils sont consommés aisément par le personnel de la ferme.

Pour tous ces cas de détérioration, le remède le plus simple consiste à mêler partie égale de vin plus généreux avec le vin avarié, à *coller* et à *soutirer*, dans des fûts fortement *méchés* (1).

(1) Un fait scientifique s'est produit en ces derniers temps, qui a jeté une lumière nouvelle sur l'action bienfaisante de la chaleur sur les vins au point de vue de leur conservation. La pratique avait depuis longtemps posé le problème, mais ses procédés ne s'appuyant sur aucune donnée certaine, ils ne constituaient, jusqu'ici, et à proprement parler, que des moyens empiriques sans suite et sans utilité réelle.

M. Pasteur est le premier qui ait groupé ces faits et qui, scientifiquement, les ait érigés en doctrine en découvrant la cause originelle de toutes les altérations des vins et en indiquant le moyen de détruire cette cause ou de la neutraliser.

Selon ce savant, les altérations spontanées, ou maladies des vins, sont toutes provoquées par des ferments organisés ou petits végétaux microscopiques qui se développent sous l'influence de circonstances de température, de variations atmosphériques ou d'exposition.

Tous les vins renferment des germes de ces ferments, et tous sont plus ou moins exposés à subir leur influence désorganisatrice.

La cause prédisposante de toutes ces altérations étant connue,

Maladies accidentelles des vins.

Nous ne confondrons pas avec les maladies particulières aux vins les avaries ou accidents divers auxquels les expose la défectuosité des fûts dans lesquels on les loge.

Ainsi les goûts de *moisi*, de *fûts*, de *lie croupie*, etc., sont dus constamment à des tonneaux mal lavés, exposés à l'humidité et moisis à l'intérieur.

Les remèdes à ces accidents ne sont toujours que d'im-

M. Pasteur s'est attaché à trouver un moyen propre à la détruire, et il y est heureusement parvenu en soumettant les vins à une température de 50 à 60°.

Voici comment on procède. Après que le vin a été mis en bouteilles, je ficelle les bouchons, dit M. Pasteur; je porte la bouteille dans une étuve à air chaud, en la plaçant debout. On peut la remplir entièrement sans y laisser trace d'air. Par l'action de la chaleur, le vin se dilate, mais la ficelle retient le bouchon et ne cède jamais. On retire la bouteille, on coupe la ficelle, on repousse le bouchon, lorsque le vin s'est contracté par le refroidissement, on mastique, et l'opération est achevée.

Il suffit que le vin ait été porté quelques minutes à la température de 60 degrés pour qu'il ait acquis une résistance extraordinaire à toutes les maladies qui peuvent l'atteindre; et cela est vrai d'un vin quelconque, blanc ou rouge, robuste ou délicat, jeune ou vieux.

Le vin chauffé ne s'acidifie pas, alors même qu'on l'expose des mois entiers dans une étuve de 30 ou 35 degrés. Enfin, le vin qui a été chauffé a conservé toutes ses qualités sans altération de sa couleur.

« En résumé, ajoute M. Pasteur, je considère que le problème « de la conservation indéfinie des vins et de leur transport facile « dans tous les pays du monde sans vinage préalable est résolu « de la manière la plus complète et la plus satisfaisante. »

On comprend l'importance de cette découverte au point de vue de l'exportation des vins en caisse, même des vins communs d'une consommation plus générale. Mais quels avantages plus grands n'en retirerait-on pas encore, s'il était possible d'appliquer le procédé aux vins en futailles? Espérons que les essais tentés dans ce but seront couronnés de succès.

puissants palliatifs, et des vins ainsi réparés ne sont jamais considérés que comme des produits de peu de valeur.

Voici deux moyens de traiter de pareils vins : 1° Versez un kilogramme de noir animal dans la futaille qui contient le vin vicié, agitez avec le bâton, collez et soutirez ; 2° versez dans la pièce de vin un verre d'huile d'olive, fouettez, collez et soutirez.

Caves et celliers.

Nous savons déjà qu'en général, dans la Charente, caves et celliers laissent beaucoup à désirer. Les cuviers sont quelquefois ouverts à tous les vents, presque toujours les granges sont mal closes. Nous avons dit comment la température habituelle de notre climat rendait moins préjudiciables ces dispositions, et comment, après tout, on pouvait remédier à quelques inconvénients par le couvrement des cuves. Voyons quelles seraient les dispositions les plus avantageuses pour l'établissement d'un cellier.

La cave ne devra être ni trop humide ni trop sombre ; l'humidité consume les tonneaux, et les miasmes qui se dégagent du sol et des murs humides, des bois pourris, peuvent être nuisibles à la qualité des vins. De nombreux *jours* doivent permettre de l'aérer et d'y rendre faciles tous les travaux de soutirage, de mise en bouteilles, etc.

Le cellier doit être abrité, autant que possible, du côté du midi, par un autre corps de bâtiment. Il sera adossé avec avantage contre le cuvier, avec ses ouvertures au nord. Les *tins*, ou supports des barriques, seront rangés auprès des murs, mais à une distance qui permette de visiter les barriques, et disposés de manière à ce que les futailles fassent une saillie de 20 à 25 centimètres à chaque bout.

Le peu d'élévation des *tins* est souvent une cause d'embarras dans le soutirage, et presque toujours ces embarras

se soldent au détriment du propriétaire, soit par une perte résultant du liquide répandu, soit par un déchet plus considérable de vin louche, ou mêlé aux lies.

On donnera donc aux *tins* une élévation d'environ $0^{m}.30$; on aura soin de niveler le sol et de l'entretenir, ainsi que les planchers ou la voûte, en bon état de propreté.

CHAPITRE XIII.

Influence du crédit sur la prospérité de la viticulture.

L'auxiliaire le plus puissant de l'agriculture c'est le commerce, encouragé, incité par une législation libérale et sensée. La consommation, qui sait bien s'approprier, si on la laisse dans sa voie naturelle, parmi les produits mis à sa portée, les plus sains et les moins chers, se rejettera toujours, sous la funeste influence d'une législation inintelligente ou restrictive, sur les imitations, les sophistications, etc., qu'un commerce interlope ne manque jamais d'offrir à son incurie ou à son avidité.

C'est ainsi qu'à certaines époques peu éloignées, en pleine paix, dans des moments de prospérité plus apparente que réelle, nous avons pu voir les prix des vins descendre à 5 ou 6 francs l'hectolitre, sans que l'abondance des produits justifiât la dépréciation des cours. Il n'y a pas plus de ving-cinq ou trente années que les prix de 8 ou 10 francs étaient considérés comme avantageux, et nous avons bien des fois recueilli cette parole de la bouche de plus d'un vigneron : « Il nous suffit qu'une pièce de vin paye un sac de blé. »

On est plus exigeant aujourd'hui. La vive impulsion don-

née au crédit par la création de sociétés puissantes, au commerce par l'ouverture de nouveaux débouchés et par des garanties de stabilité; les encouragements de toute nature, une protection efficace, c'est-à-dire basée sur la liberté universelle des transactions; l'influence de la vapeur exerçant son empire sur les deux éléments où s'exerce l'activité humaine, ont créé à la génération présente et promettent aux générations futures, si elles savent se maintenir à ce niveau moral qui constitue la sagesse au sein des sociétés civiles et politiques, une somme de bien-être matériel que les sociétés passées n'ont même pas soupçonnée.

Les prix, pour les années d'abondance, semblent ne devoir plus descendre au-dessous de 15 francs l'hectolitre, et, pour les années moyennes, de 20 à 25 francs. Nous avons vu les récoltes de 1858 et de 1859 faire de 40 à 50 francs l'hectolitre.

La situation des vignobles est donc prospère; mais est-ce à dire qu'elle ne saurait s'améliorer encore, et faut-il, comme le conseillent quelques voix peu écoutées, s'arrêter dans la voie du progrès agricole, qui, selon elles, doit infailliblement nous conduire à l'avilissement des prix? Telle ne saurait être l'opinion de ceux qui s'occupent sérieusement de l'industrie viticole, qui connaissent son passé, étudient son présent, interrogent son avenir.

Un cinquième à peu près de la population française fait usage du vin comme boisson de table; parmi les quatre autres cinquièmes, une portion n'en boit qu'accidentellement; l'autre partie, qui n'en boit pas du tout, y supplée au moyen de cidre, de poiré, de bière, de genièvre ou d'eau.

Quelles quantités de vin ne faudra-t-il pas le jour où ces populations, amenées à plus d'aisance par un travail mieux rétribué, se mettront à l'usage de cette boisson tonique, saine et éminemment économique? Et, si nous envisageons la clientèle étrangère que nous créent les récents traités de commerce, n'y a-t-il pas plutôt lieu de craindre que les produits venant à manquer ou étant d'un prix très-élevé, ce qui revient au même pour certains consommateurs, n'y a-t-il pas lieu de craindre, disons-nous, que la consommation ne s'a-

dresse ailleurs et ne s'y crée, à notre préjudice, des relations durables?

Le progrès, d'ailleurs, ne supporte pas l'idée de l'immobilité, et les réactions lui font peur. Pour éviter l'un et l'autre de ces écueils, il importe, surtout aux hommes qui tiennent à honneur de diriger le mouvement agricole, d'imiter la prudence du pilote, de ne rien livrer au hasard par trop de précipitation et d'engouement, et de ne préconiser que les saines pratiques. Que de conquêtes nouvelles ont subi un ajournement préjudiciable par suite du peu de discernement dont on avait fait preuve dans les applications premières!

CHAPITRE XIV

Notice sur le commerce des eaux-de-vie et des vins.

DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX.

Il n'y a pas d'agriculture prospère sans un commerce actif, soutenu par d'abondants capitaux.

L'agriculteur n'a ni le goût, ni le temps des voyages et des longues absences; sa place est marquée au foyer domestique; son activité se déroule dans les limites de son domaine; ses plus longues courses se bornent aux foires et aux marchés d'alentour.

Importance du commerce. — Il lui faut donc un intermédiaire pour l'écoulement de ses produits, un transitaire, en quelque sorte, qui, moyennant finance, se charge de ses marchandises et les écoule au mieux de ses intérêts, en prélevant un bénéfice qui représente les intérêts du capital engagé, les frais de déplacement, et enfin une commission pour les risques en cours.

§ 1.

La spéculation. — Les commerçants, les négociants, sont en même temps des spéculateurs qui remplissent leurs magasins en temps d'abondance et de bon marché en prévision d'une hausse plus ou moins prochaine. Lorsqu'on dispose de capitaux, la spéculation est un des moyens les plus sûrs de réaliser des bénéfices sur les eaux-de-vie. Les plus grandes maisons de la Charente doivent la réalisation de fortunes considérables à cette manière d'opérer. Elles se sont fondées par la spéculation, elles marchent et se développent à la faveur d'une marque honorablement conquise et vaillamment soutenue.

§ 2.

Le monopole. — Le *monopole* s'établit de deux manières : il s'impose par une loi, et alors c'est le *privilége;* il naît par le défaut de concurrence, mais alors c'est le droit commun, c'est toujours l'égalité devant la loi, par conséquent la liberté.

Or, c'est ce dernier monopole qu'on reprochait aux grandes maisons de Cognac.

Quelques esprits éclairés, mais timides, entrevoyaient, pressentaient les bienfaits probables d'une concurrence sérieuse; mais, en calculant par la pensée la somme de capitaux nécessaires pour faire contre-poids à l'importance des maisons rivales, le découragement s'emparait bientôt de leurs esprits, qui n'avaient pu concevoir encore la puissance de l'association.

Cependant, l'idée progressant, une association (1) de propriétaires récoltants se forma, qui eut à sa tête un homme distingué par ses lumières et sa probité (2). La maison s'acquit une grande notoriété à l'étranger, et son trafic se tra-

(1) La Société Vinicole.
(2) M. de Salignac.

duisit bientôt par des bénéfices considérables. Mais avait-on obtenu le résultat cherché, c'est-à-dire des prix plus élevés, une vente plus régulière?

Langage des adversaires de la concurrence. — Evidemment non. La production est soumise à des lois économiques d'un ordre naturel, auxquelles on ne saurait la soustraire. Tout s'enchaîne, tout se lie.... La production alimente la consommation, mais c'est le consommateur qui enrichit le producteur.

Le consommateur ne peut donner que ce qu'il a.

Il est des denrées sur lesquelles l'économie n'est pas possible : tel est le blé; il en est d'autres sur lesquelles on peut restreindre la dépense : tels sont le *vin* et l'*eau-de-vie*.

Donc, en temps de pénurie, la consommation de ces articles diminue, et vous tripleriez le nombre des courtiers et des négociants qu'il ne s'en consommerait pas un hectolitre de plus.

Pour admettre que le nombre des commerçants puisse influer sur la consommation, il faudrait admettre aussi qu'il existe des lieux où nos produits n'ont pas encore pénétré et qui attendent les Robinsons qui doivent leur révéler une civilisation inconnue.

Ce n'est donc pas, en thèse absolue, *le nombre des marchands qui fait la prospérité des cultures, c'est la richesse du pays de consommation.*

Le terme extrême de la concurrence, c'est la banqueroute.

La concurrence et la protection. — La *concurrence* est cependant une bonne chose en soi ; elle répand sur un plus grand nombre les bénéfices qui ne profitaient qu'à quelques-uns.

C'est par elle qu'on obtient plus de stabilité dans les prix, plus de régularité dans les transactions.

La concurrence crée des débouchés nouveaux par l'obligation d'agrandir le cercle des relations commerciales, d'augmenter la clientèle.

C'est par elle qu'on arrive à la diffusion du capital et de l'aisance, à la mobilisation de la fortune publique.

La concurrence, c'est le mouvement, c'est la vie des sociétés !

La *protection*, c'est son antipode. *Protection* et *concurrence* sont les deux termes extrêmes de la science économique. Il n'y a pas de concurrence possible avec une protection absolue ; d'autre part, l'idée de concurrence exclut celle de protection. Pourtant ces deux ennemies vivent depuis des siècles face à face, toujours fatalement en état d'antagonisme, excitées par des courtisans convaincus et acharnés.

Mais la lumière commence à luire dans les esprits, on commence à voir plus clair dans cet éternel procès. La *protection* précède ou suit, provoque ou cimente les révoltes des peuples, les guerres, les rivalités et les haines.

La *concurrence* appelle tous les citoyens d'une même nation au banquet fraternel, tous les peuples de l'univers au grand congrès pacifique qui doit clore le martyrologe des nations.

La *concurrence* ne doit pas s'entendre de la rivalité, de l'antagonisme qui s'établit d'homme à homme, de classe à classe, mais de l'harmonie de toutes les forces vives de l'humanité dans un ensemble de luttes et d'efforts tendant à *produire* dans les meilleures conditions possibles, par la spécialisation des intelligences et des aptitudes.

La concurrence entre *producteurs* a pour conséquence immédiate de *produire* davantage et à meilleur marché : c'est tout bonnement ce que nous appelons le *progrès*.

La concurrence entre *consommateurs* a pour cause déterminante l'abondance du numéraire, la richesse industrielle qui favorise l'*échange* : c'est la manifestation de la *prospérité publique*.

L'*antagonisme* entre la *production* et la *consommation* est un non-sens et une absurdité, puisque l'une et l'autre sont indispensables à leur prospérité commune.

Il est vrai que, pour juger sainement, il faut se placer au-dessus de l'intérêt personnel et vulgaire, car, à ne considérer que l'individualité, la concurrence a fatalement ses froisse-

ments et ses déboires. L'homme est incessamment en butte à son action égalitaire et émancipatrice. Vous avez découvert un agent de production fécond en résultats avantageux pour votre fortune, et vous vous hâtez d'en retirer les avantages que vous aviez prévus, mais la *concurrence* est là qui vous guette et qui, bientôt, s'empare d'une part de ces avantages pour en faire profiter d'autres individus. Alors vous maudissez la concurrence; mais les consommateurs, à qui vous auriez fait payer très-cher l'usage de la chose ou la chose elle-même, béniront la *concurrence* qui leur permet d'en jouir dans de meilleures conditions ou à meilleur marché.

Nous serions tout disposé à nous excuser auprès des lecteurs pour cette digression, qu'ils auront pu croire intempestive. Cependant nous devons dire qu'elle correspond dans notre esprit à des préjugés qui subsistent encore, dans certaines régions de la société, entre producteurs et consommateurs, et que nous serions heureux, pour notre compte, de voir disparaître.

§ 3.

Nous avons dit que la protection provoquait les rivalités et les haines de peuple à peuple, en légitimant les représailles. En effet, vous n'avez jamais vu un gouvernement interdire l'entrée d'un produit étranger sur son territoire, sous prétexte de protéger un produit similaire, sans que le gouvernement de ce pays étranger vous ait répondu par l'interdit jeté sur un objet de la production nationale, à son entrée chez lui.

Voyez et calculez les conséquences... C'est le chacun chez soi, la vie parcimonieuse, besogneuse de l'égoïsme stupide qui ne sait pas donner pour recevoir, vendre pour acheter, ou acheter pour vendre. C'est l'Arabe qui enfouit ses richesses; que dis-je? ce n'est pas récisément la mort, mais ce n'est pas à coup sûr la vie... . . . .

§ 4.

Les traités de commerce. — Les traités de commerce sont un acheminement vers une liberté plus complète des transactions. En ce qui concerne notre département, le traité avec l'Angleterre est une bonne fortune dont il faut se féliciter. En échange de ses houilles et de ses fontes, l'Angleterre reçoit nos produits viticoles. Malheureusement, à l'intérieur, les alcools n'ont pas trouvé grâce devant les gouvernements, et nous avons vu augmenter les droits de consommation sur ces articles en Angleterre, aux Etats-Unis ; disons-le, même en France.

Inconvénients des droits trop élevés. — Lorsque l'on fait une loi fiscale, on n'envisage pas assez quelles pourront être ses conséquences au point de vue de la production et même de la morale. On s'imagine avoir créé une bonne ressource financière, et cette considération fait trop souvent perdre de vue des intérêts plus directs ou d'un ordre plus élevé.

Lorsqu'une municipalité charge son budget de dépenses nouvelles auxquelles ses ressources ordinaires ne sauraient plus suffire, sa première pensée se porte sur l'octroi, et ses premières recettes seront prélevées sur les denrées agricoles, sur les objets de première nécessité pour les citadins. Aussi l'octroi, qui a rendu et qui pourrait rendre encore, s'il n'était pas surmené, des services considérables, devient impopulaire au point que ses ennemis se recrutent, à l'heure qu'il est, même dans les hautes régions sociales.

Les droits élevés enrayent la consommation et légitiment, si l'on peut s'exprimer ainsi, la fraude. Songez donc à ce qu'il y a d'exorbitant à demander, pour *un litre* d'eau-de-vie transporté d'un point du territoire sur un autre, la somme dont le détail suit :

Principal.	0, 75 centimes.
Double-décime. . .	0, 15 »
Timbre.	0, 20 »
Total.	1, 10

Un franc dix centimes pour une marchandise qui vaut un franc!

Je sais bien que ces droits sont variables et basés sur la quantité d'alcool pur contenu *dans les liquides en fûts*. Mais cela ne nous satisfait que médiocrement.

Ainsi un hectolitre d'eau-de-vie en fûts devra acquitter à la régie pour son transport d'un voisin chez un autre voisin :

Principal (eau-de-vie à 65° centésimaux). . .	48,75
Double-décime	9,76
Timbre	0,20
Total.	58,71

Cinquante-huit francs soixante-onze centimes pour *cent* litres d'eau-de-vie, soit 60 p. 100 de la valeur de la marchandise! *Les droits élevés nuisent à tout et ne remédient à rien.*

L'État n'avait-il donc en vue que les intérêts du trésor, et dans sa pensée l'élévation des droits sur les alcools ne correspondait-elle pas à une considération de tempérance et d'hygiène publique? Nous voulons bien l'admettre, mais nous affirmons que, dans la pratique, on a obtenu des résultats complétement négatifs.

Les impôts sur la consommation sont essentiellement variables et aléatoires.

La consommation diminue en raison directe de l'augmentation des taxes.

Si elle diminue d'un côté sur les produits naturels trop fortement grevés, elle augmente d'un autre côté sur des produits similaires, mais de moindre valeur et souvent malsains. De sorte que, tout en voulant préserver le consommateur de l'ivresse toujours regrettable qui accompagne l'abus des liqueurs spiritueuses, vous l'obligez à s'empoisonner, ce qui est pire, au comptoir du débitant peu scrupuleux, qui, malgré les droits, veut vendre, et qui, pour vendre, doit donner bon marché.

En outre, s'il vous était possible de calculer les quantités d'esprits qui circulent sans acquitter les droits, vous seriez épouvantés du progrès que fait dans les masses cet axiome

vicieux, paradoxal, qui vient si naturellement aux lèvres des fraudeurs : « *Tromper l'État c'est tromper tout le monde, et « tromper tout le monde ce n'est tromper personne.* »

Les taxes élevées sont donc non-seulement impuissantes au point de vue des intérêts du fisc, mais encore nuisibles à la santé publique et immorales en ce qu'elles poussent à la fraude par une prime considérable offerte en pâture aux fraudeurs.

Et nous pourrions ajouter qu'elles sont une anomalie avec le système libéral inauguré en 1861...

Ce que nous disons des alcools peut s'appliquer aux vins, non pas précisément en ce qui regarde les droits de régie, mais en ce qui concerne les taxes locales.

Les taxes d'octroi, tout en renchérissant les produits viticoles, et par conséquent en restreignant le débit, ont encore pour résultat peu équitable de faire peser sur l'agriculture une partie des charges qui incombent aux villes qui les ont créées et dont seules elles bénéficient.

Ainsi, si nous n'avons plus les prohibitions douanières, nous avons encore nos petites prohibitions à l'intérieur, et il nous est donné de considérer ce spectacle étrange de voir nos vins plus favorisés par la législation anglaise que par l'octroi parisien.

§ 5.

Principaux débouchés. — Le principal entrepôt des eaux-de-vie de la Charente est Cognac. Les grandes maisons de cette ville ont des représentants ou des correspondants sur les lieux principaux de production.

Le commerce d'Angoulême et de Barbezieux s'est acquis, par son honorabilité et les garanties qu'il présente dans les transactions, une position très-appréciée et des relations suivies.

L'Angleterre, la Russie, l'Amérique, l'Australie, sont nos principaux marchés à l'étranger. La Norvége, la Suède, le nord de l'Allemagne, nous offrent aussi des débouchés avantageux.

Nécessité de réagir contre la fraude. — Nos eaux-de-vie n'auraient rien à redouter d'une concurrence loyale comme celle que nous avons définie; malheureusement la fraude et la déloyauté commerciales ont fait, en ces derniers temps surtout, des progrès regrettables rendus plus faciles par la vulgarisation, la multiplication des distilleries de grains, de betteraves, etc. Ce ne serait donc pas trop de tous les efforts honnêtes des propriétaires et des négociants charentais, réunis dans un même dévouement aux intérêts du pays, qui seraient en même temps les intérêts les plus évidents de chacun, pour réagir contre cet envahissement de produits hétérogènes qui dépravent le goût et dévoient la consommation de ses habitudes raffinées.

Malheureusement encore la déloyauté, la fraude, nous coudoient : ces produits hétérogènes et malsains ont envahi les campagnes, perverti et corrompu la probité traditionnelle du producteur.

Des divers moyens proposés pour combattre la fraude. — On se rappelle l'émoi des populations, les scandales judiciaires de ces dernières années qui ont accompagné des faits frauduleux, avoués ou contestés, mais évidents, condamnables et condamnés. Depuis, le silence s'est fait, la conscience publique s'est calmée. La fraude est-elle devenue plus circonspecte? Il n'y a pas de doute à cet égard. A-t-elle disparu? Nous voudrions pouvoir l'affirmer.

Seul moyen à peu près efficace d'atténuer ses effets. — Quels sont les moyens d'empêcher la fraude?

Beaucoup de moyens ont été proposés; aucun n'a réussi. Les associations sont devenues impossibles parce que les fraudeurs se montraient les plus empressés à se ranger sous la bannière de l'honnêteté. Les réactifs chimiques n'ont fait qu'établir leur impuissance dans l'état actuel des connaissances scientifiques. Il y avait quelque chose de mieux et de plus praticable à faire : c'était de démasquer la fraude en amenant la régie à publier des extraits de son *portatif* aux lieux de la destination des liquides, et de donner suite

au *congé* comme à l'*acquit-à-caution*. Mais c'est ce que l'on n'a pu obtenir. L'obtiendra-t-on dans l'avenir? Espérons-le.

Il ne faut pas se le dissimuler, la fraude est d'autant plus active, d'autant plus redoutable, que les prix sont plus élevés. Les demandes extérieures sont pressantes, et il faut y satisfaire; les profits que procure la falsification sont considérables, et l'on ne sait pas résister à la tentation de s'enrichir vite.

Quoi qu'il en soit, nous pensons que le mal est à son apogée.

Il nous répugne de penser qu'une partie de la population charentaise, privilégiée par son sol et la nature de ses produits, se complaise dans des pratiques que condamne la morale, et qui finiraient par amener sa ruine.

Le carotteur. — La vente des eaux-de-vie, comme celle de toutes les marchandises, est soumise à des fluctuations dans les prix et à des stagnations commerciales. Le malaise, dans ces derniers cas, est atténué par l'abondance des capitaux dans les campagnes. Si les prix tombent au-dessous d'une moyenne, les bons propriétaires se font spéculateurs et achètent les eaux-de-vie de leur rayon, avec la certitude de réaliser des bénéfices dans un temps donné. On a caractérisé cette classe de propriétaires par le titre de *carotteurs* (1), terme énergique, injurieux et quelquefois impropre, car, s'il est vrai que le *carotteur* mette à profit les moments de mévente, il n'est pas moins vrai qu'il rend au petit producteur le service de lui procurer, à ses besoins, l'argent qui lui manque. Mais il faut bien dire que le *carotteur* n'est pas toujours inaccessible aux tentations du lucre illicite, et que sa délicatesse vis-à-vis de la régie est souvent mise en

(1) Carotter, ce n'est certainement pas voler, ce n'est pas tromper sciemment : c'est *faire son affaire* sans s'arrêter devant certains procédés que réprouve une morale trop austère.

Mais tous les propriétaires qui se livrent à la spéculation ne sont pas appelés *carotteurs;* cette expression désigne particulièrement ceux qui se livrent à un petit commerce intermédiaire non patenté.

défaut. Il faut bien qu'il légitime, par un côté ou par l'autre, le titre dont on l'a gratifié.

§ 6.

Modes de vente des eaux-de-vie. — Les eaux-de-vie se vendent dans les comptoirs des négociants ou sur les marchés. On nomme *canton* la place où se réunissent les vendeurs et les acquéreurs dans les foires ou marchés. Le vendeur présente un échantillon qu'il remet au négociant comme garantie de la livraison d'une marchandise conforme, si le prix offert a été accepté. Les eaux-de-vie sont conduites au magasin par les soins du propriétaire, dépotées au décalitre et payées comptant. Quel que soit le prix, il est d'usage d'acheter *nu* et à 59 degrés centésimaux (4° Tessa); les degrés en plus ou en moins se règlent à 5 p. 100 l'un et sont ajoutés ou déduits sur le prix à payer.

§ 7.

Avenir commercial. — Nous avons parlé des principaux débouchés de nos eaux-de-vie.

Nous aurions dû ajouter que les eaux-de-vie de Cognac sont appelées à alimenter, dans des proportions qui n'auront de limite que leur prix et la quantité disponible, toutes les parties du monde accessibles au commerce et à la civilisation. La vapeur a supprimé les distances, les voyages de long cours sont devenus de simples excursions maritimes, et le négociant peut à la fois multiplier ses relations commerciales et en assurer le succès plus complet par des rapports plus fréquents avec sa clientèle et par une surveillance plus facile de ses intérêts.

Le marché américain, qui nous avait été fermé, nous est rouvert, et l'ère de paix qui va succéder sans doute à l'œuvre de dévastation dans les États-Unis va permettre à nos exportations de reprendre leur cours habituel.

L'exportation générale, qui avait été de 77,000 *hectolitres*

d'eaux-de-vie dans l'Amérique, en 1861, était descendue à 15,000 *hectolitres* par suite de l'état de guerre dans les États-Unis.

Production. Revenu. — On peut évaluer, en moyenne, la production des eaux-de-vie de la Charente à 120,000 hectolitres qui, au prix moyen de 100 francs par hectolitre, représentent *douze millions* de revenu annuel.

La plus grande partie de cette eau-de-vie est exportée; une faible quantité se consomme à l'intérieur.

§ 8. — Vins.

Débouchés actuels — Le commerce des vins rouges, moins important sans contredit que celui des eaux-de-vie, n'en est pas moins digne de l'intérêt de tous ceux qui s'occupent de l'avenir de notre pays et qui s'intéressent à sa prospérité.

Limité, il y a quelques années, aux départements de la Vienne, de la Haute-Vienne et de la Creuse, qui de temps immémorial se sont approvisionnés de nos produits, il prend chaque jour plus d'extension, grâce aux facilités de communication que créent les chemins de fer, grâce surtout à la rapidité des transports.

Les vins de la Charente sont des vins de consommation directe. — Paris a pris des quantités considérables de nos vins de 1856 à 1860. Les mauvaises années qui ont suivi, celle de 1861 surtout, si désastreuse pour nous, ont enrayé ce mouvement d'affaires que l'abondance nous ramènera certainement, car, si nos vins ne valent pas les vins du Cher et de l'Hérault pour les coupages, ils sont du moins supérieurs et préférés à ceux-ci comme vins de consommation directe.

S'il était permis d'espérer que la consommation se ravisât, ou s'il pouvait arriver qu'un certain commerce, dédaignant les fraudes qui dénaturent et les bénéfices illicites, voulût livrer dans leur pureté les produits naturels, de ce moment-

là, nous ne craignons pas de l'affirmer, la Charente n'aurait pas beaucoup à envier aux autres pays de production.

Importance de l'association au point de vue de la propagation de leur consommation. — Nous avons souvent comparé, sans parti pris, le vin ordinaire des restaurants parisiens que l'on cote un franc les quatre-vingts centilitres à nos bons vins de la Charente que l'on pourrait y donner à soixante-quinze centimes, et nous avons gémi sur les conséquences absurdes des habitudes locales et de la dépravation du goût.

Et nous nous sommes dit : Quoi ! il ne se trouvera pas un homme honorable et bien avisé, soutenu par des capitaux de la Charente, pour aller dans les plaines de Bercy planter la tente de la probité commerciale ! Quoi ! les Charentais ne sauraient fonder une société *viticole* aux abords de la capitale, s'occupant *exclusivement* du placement des vins de la Charente, et en propageant la vente par des prix modérés et par des qualités de choix !

Que l'on ne vienne pas dire que l'idée est irréalisable, que son application n'amènerait aucun résultat favorable. Ce sera là, probablement, l'opinion du négociant en vins, mais ce ne saurait être celle du producteur charentais ni du consommateur parisien.

Nous en avons des preuves journalières, nos vins sont entrés dans la consommation bourgeoise, dans cette classe qui base ses dépenses sur ses revenus, mais qui tient au confortable et qui observe les lois de l'hygiène. C'est pourquoi ils auront contre eux la foule des marchands, débitants ou spéculateurs qui s'enrichissent par les mélanges, par les falsifications et les sophistications des produits naturels.

Que les producteurs suivent donc nos modestes conseils, ou ceux d'hommes sinon plus compétents, du moins plus éclairés ; qu'ils soignent leurs vins, qu'ils les logent convenablement ; qu'ils sortent de l'apathie dans laquelle les a plongés la longue habitude des débouchés séculaires, pour envisager l'avenir que leur ouvrent la facilité actuelle des

communications et les traités de commerce conclus ou en négociation; qu'ils étudient et mettent en pratique le puissant levier de l'association qui surmonte les difficultés par la force irrésistible des volontés et des capitaux unis dans un même but, et nous leur promettons succès et prospérité dans l'avenir.

Avenir commercial. — Les vins sont destinés à suppléer dans une certaine mesure, comme boisson de table, aux autres liquides moins digestifs et moins généreux. La Normandie, le nord de la France, leur sont accessibles désormais; la Belgique leur ouvre ses portes, et l'Angleterre abaisse ses barrières... Quel est donc le propriétaire de vignes qui resterait indifférent en présence de cette situation si favorable à ses intérêts, et qui n'éprouverait le désir légitime de se mettre à la hauteur des événements pour retirer sa part des avantages qu'ils promettent à l'intelligence et à l'activité de tous?

Production. Revenu. — La production totale de la France est évaluée de *quarante-cinq à cinquante millions* d'hectolitres par an, sur lesquels elle en exporte environ *deux millions*. La Charente en produit environ *un million six à sept cent mille* hectolitres dont les deux tiers sont convertis en eaux-de-vie. Les six cent mille hectolitres restants, presque tous vins rouges, se consomment sur place dans les départements limitrophes que nous avons déjà cités, à Paris, et enfin à l'*étranger*, où ils figurent au nombre des vins exportés en 1864 pour le chiffre, faible sans doute, mais significatif, de *trois mille cinq cent neuf* hectolitres *trente-cinq* litres (3,509 hectol. 35 lit.) (1).

La production des vins rouges étant évaluée à six cent

(1) Ce chiffre résulte d'un relevé des exportations des vins de la Charente dû à l'obligeance de M. le Directeur des contributions indirectes.

mille hectolitres en année ordinaire, et en supposant le prix moyen à 15 francs, chiffre qui ne nous semble pas exagéré, on obtient un total de *neuf millions* en chiffres ronds, représentant la valeur de la récolte des vins rouges de la Charente

---

CONCLUSION.

Notre œuvre est achevée.

Avons-nous bien compris le programme qui nous était imposé ?

Avons-nous satisfait à ses obligations ?

Nous attendons le jugement du public avec confiance, parce que s'il découvre des imperfections dans notre travail, il y distinguera, nous l'espérons, cet amour de l'utile et du vrai qu'impose à tout esprit convaincu le respect dû à des lecteurs désireux de s'instruire.

Nous avons énuméré les pratiques qui constituent l'art du vigneron ;

Nous avons dit l'état actuel de cet art, ce qu'il devrait être, ce que nous voudrions qu'il fût ;

Nous avons rappelé le passé de notre industrie viticole, constaté son présent, envisagé son avenir ;

Enfin, nous croyons avoir abordé toutes les questions qui ont trait plus ou moins directement à la viticulture, et, sur un sujet qui a toutes nos prédilections, nous avons dû plus d'une fois faire violence à notre esprit pour l'arrêter sur la voie trop facile des longues dissertations et des abstractions douteuses.

Y avons-nous réussi ? Avons-nous bien fait ?

Toutefois, nous ne terminerons pas sans adjurer le Gouvernement de redoubler de zèle et de sollicitude pour des intérêts aussi graves, aussi nationaux que ceux qui nous occupent. Il sait quel cas nous faisons des efforts qu'il a faits en ces dernières années pour l'émancipation de la production viticole ; il n'ignore pas quel usage nos robustes vignerons font de la force morale dont ils disposent en vertu de la constitution et de la force physique qu'ils acquièrent par une existence frugale et des labeurs incessants.

Au nom de ces intérêts si chers, nous pouvons donc lui dire :

« Vous avez fait plus pour les intérêts agricoles qu'aucun « des gouvernements qui vous ont précédé ; mais les autres « branches de la fortune publique ont pris un tel dévelop- « pement, les richesses mobilière et industrielle se sont « augmentées à tel point, que l'agriculture se trouve dans « un état d'infériorité manifeste qui ne saurait se prolonger « sans danger. Les bras et le capital se sont portés où les « appelaient les plus gros profits ; ils s'y porteront, si vous « n'y prenez garde, jusqu'à l'abîme fatal qui attend toutes « les folles entreprises de l'engouement et de la passion. « L'agriculture, qui ne saurait procéder par bonds, chevau- « che péniblement vers le progrès ; mais vous pouvez accé- « lérer sa marche en lui créant des moyens et en lui facilitant « les voies. Que toute votre sollicitude se porte donc vers « elle comme celle du mécanicien sur le générateur de la « machine, comme celle de l'horloger sur le grand ressort « du chronomètre. Vous ne ferez pas d'envieux, puisque « vous satisferez à tous les intérêts, puisque l'industrie ne « vit que par elle, puisque le crédit de l'Etat ne repose que « sur elle, puisque personne ne peut vivre sans elle. A bien « prendre, vous n'auriez même pas à redouter les sacrifices « budgétaires, parce que la puissance de sa source s'accroît « en raison géométrique : pour un peu qu'on lui donne, « elle rend beaucoup.

« L'impôt sur la consommation est légalement établi, par « conséquent librement consenti ; mais pour être équitable « il doit être modifié dans ce qu'il pourrait avoir de restrictif,

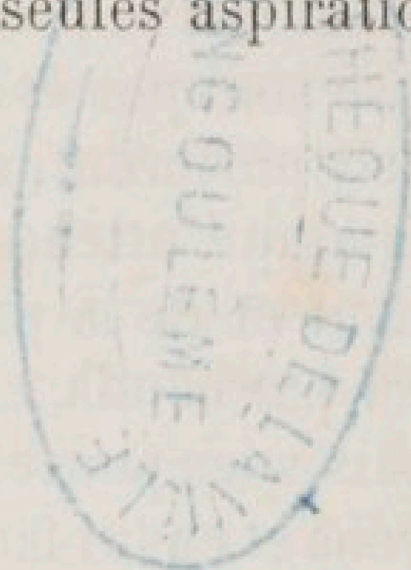
« parce que la restriction, outre qu'elle est une entrave à « l'écoulement des produits, engendre la fraude, et la fraude « s'exerce au préjudice de l'Etat, du producteur et du con- « sommateur tout à la fois.

« Nos relations extérieures s'étendent à tous les points du « globe où l'homme exerce son empire ; encouragez notre « commerce maritime dans ses rapports avec les contrées « où nos produits n'ont pas encore pénétré.

« La Russie, centre important de consommation, est à « nos portes ; mais la prohibition veille à ses frontières.

« L'Amérique libérale nous écrase sous le poids de ses « tarifs, etc., etc.

« Le champ est donc vaste où peuvent s'exercer votre « influence et votre activité ; ouvrez-nous des débouchés, « concluez des traités de commerce... et surveillez l'octroi, « cette fourmi qui se ferait vampire, si elle était livrée à « ses seules aspirations. »



FIN.

TABLE DES MATIÈRES.


OCCVPA PORTVM
IOV AVST